

RECEITAS DE GRANDES CHEFS

*Descubra os segredos culinários de grandes chefs
e surpreenda os seus amigos e familiares com receitas requintadas..*



BENOÎT SINTHON



VÍTOR MATOS



VÍTOR SOBRAL

ENTRADAS



A MINHA CONSERVA CASEIRA

por Vítor Matos



Pack Natura
disponível em vistaalegre.com

10 pax

SALADA DE GRÃO-DE-BICO

- 150 gr Grão-de-bico cozido
- 20 gr Cebola picada
- 1/2 Dente de alho picado
- 15 gr Salsa picada
- 1/4 dl Azeite extra virgem
- q.b. Vinagre de vinho tinto
- q.b. Sal
- q.b. Pimenta

ESFERIFICAÇÃO DE AZEITONA VERDE

- 300 gr Azeitona verde (descaroçada)
- 2 gr Alginato
- 10 gr Clorur (por litro água)
- 2 dl Azeite extra virgem

CREME DE ESCABECHE (MEXILHÃO)

- 5 latas Mexilhões em escabeche
- 1/4 dl Água
- 1/4 colher de café de Gelespessa

CONSERVA DE SARDINHA

- 2 unid. Sardinhas (em filetes)
- 1 dl Azeite extra virgem
- 1/2 Dente de alho (esmagado)
- q.b. Sal marinho
- 1/2 Folha de louro

SALADA DE GRÃO DE BICO

Esmagar o grão-de-bico com um garfo, juntar a cebola, o alho e a salsa. Temperar com azeite, vinagre, sal e pimenta.

ESFERIFICAÇÃO DE AZEITONA VERDE

Triturar a azeitona verde, passar pela étamine ou superbagg e reservar o sumo. Juntar o alginato ao sumo, triturar e deixar a descansar 12 horas. Fazer os bombons com uma colher parisiense no preparado de água e clorur. Guardar os bombons em azeite.

CREME DE ESCABECHE (MEXILHÃO)

Retirar o suco do mexilhões, reservar os mexilhões, juntar água e Gelespessa e triturar.

Retificar tempero e vinagre se necessário.

CONSERVA DE SARDINHA

Partir os filetes em 3 pedaços, temperar com sal e pimenta. Cobrir as sardinhas com azeite, alho e louro (a ferver). Fechar com película aderente (para manter quente) e deixar repousar até estar frio. Reservar.

**CONSERVA DE ATUM
(ROSADO NO CENTRO)**

- 200 gr Lombo de atum
(vermelho ou bonito, lombinhos retangulares)
- q.b. Flor de sal
- 1 dl Óleo de atum em conserva

CONSERVA DE POLVO

- 1 Perna de polvo cozido partida
às rodelas sem utilizar
a extremidade (de polvo 4/6)
- 2 dl Azeite extra virgem
- 1 Dente de alho (esmagado)
- 1/3 Malagueta vermelha fresca

MEXILHÃO EM CONSERVA

- 1/2 dl Azeite extra virgem
- 1 Dente de alho picado
- 10 unid. Mexilhão fresco
- 1 dl Vinho branco
- 10 gr Coentros
- 1 dl Azeite extra virgem
- q.b. Pimentão
- 1/4 dl Vinagre vinho tinto

ESPUMA DE ÁGUA DE TOMATE

- 200 gr Tomate fresco maduro sem pele
- q.b. Sal
- 15 gr Proespuma a frio

FINALIZAÇÃO

- 10 c. café Caviar de esturção de aquacultura
(pequenas) tipo Aquitane ou Riofrio
- 10 unid. Extremidade de Funcho
- q.b. Salicornia kress
- q.b. Misto de algas marinhas
- 20 unid. Germinado de Red Vein Sorrel
- 20 unid. Germinados de coentros
- 20 unid. Germinados de manjerição

CONSERVA DE ATUM (ROSADO NO CENTRO)

Temperar o atum com muito pouco sal e colocar num saco de vácuo com o óleo de atum. Levar a cozer na Ronner a 59.5 °C durante 9 minutos. Depois de cozido, arrefecer em água e gelo. Partir em doses e temperar com flor de sal no final do empratamento.

CONSERVA DE POLVO

Reservar as rodelas com azeite aquecido com alho e malagueta em saco de vácuo, levar à Ronner durante 6 minutos a 60 °C e deixar arrefecer. Reservar.

MEXILHÃO EM CONSERVA

Aquecer o azeite, juntar o alho e de seguida o mexilhão. Refrescar com vinho e tapar. Deixar a cozer durante 1 a 2 minutos, juntar os coentros e retirar rapidamente do calor. Arrefecer no blast chiller, retirar a casca, aquecer azeite extra virgem a 75 °C com pimentão e juntar o mexilhão, o vinagre e reservar.

ESPUMA DE ÁGUA DE TOMATE

Triturar o tomate e deixar repousar durante 12 horas. Temperar com sal, juntar a Proespuma e colocar no sifão.

FINALIZAÇÃO

PRESUNTO DE BARRANCOS E TRUFA *UNCINATUM* TOSCANA

por Vítor Matos



Pack Natura
disponível em vistaalegre.com

PRESUNTO LAMINADO À MÃO

- 20 Fatias de Presunto
de Barrancos DOP

GEMA DE OVO A 62°

- 10 Ovos

ESPUMA DE BATATA

- 0,5 kg Batata
30 gr Manteiga com sal
2 dl Natas 35%
2 dl Leite
q.b. Azeite de trufa branca de Alba
10 gr Pró-espuma
q.b. Sal
q.b. Pimenta

LÂMINAS DE ESPARGOS VERDES

- 5 Espargos verdes
q.b. Flor de sal
1/4 dl Azeite extra virgem

Trás-os-Montes DOP

LÂMINAS DE QUEIJO DA ILHA

- 100 gr Queijo da Ilha São Jorge DOP

LÂMINAS DE TRUFA *UNCINATUM* TOSCANA

- 50 gr Trufa de Outono da Toscana
(*Tuber uncinatum*)
1 dl Azeite de trufa Branca de Alba

FINALIZAÇÃO

- q.b. Germinado de basílica
q.b. Cogumelos Enoki (crus)
q.b. Flores

10 pax

GEMA DE OVO A 62°

Colocar os ovos com casca na Ronner a 62 °C durante 1 hora e meia.
Retirar os ovos e separar cuidadosamente a gema da clara.

ESPUMA DE BATATA

Colocar as batatas a cozer. Escorrer e reduzir a puré. Juntar no tacho o puré, o leite e as natas fervidas e mexer, adicionar a manteiga e o azeite de trufa. Temperar e emulsionar com Proespuma. Reservar num sifão termo a 70 °C.

LÂMINAS DE ESPARGOS VERDES

Cozer os espargos, arrefecer em gema para preservar a cor. Laminar os espargos com o descascador. Aquecer e temperar com flor de sal e fio de azeite.

LÂMINAS DE QUEIJO DA ILHA

Laminar e dispor no final do empratamento.

LÂMINAS DE TRUFA *UNCINATUM* TOSCANA

Fazer um carpaccio de trufa e marinar em azeite de trufa.

FINALIZAÇÃO

ATUM E ANANÁS DOS AÇORES COM WAGYU

por Vítor Matos



Pack Natura
disponível em vistaalegre.com

10 pax

ATUM DOS AÇORES

- 500 gr Atum fresco (limpo e cortado em retângulos)
- 1/2 dl Azeite
- q.b. Flor de sal
- q.b. Pó de algas wakame

CARPACCIO DE WAGYU (CARNE DE VITELA KOBE DO JAPÃO)

- 100 gr Wagyu (congelado)
- q.b. Flor de sal de Tavira
- q.b. Azeite extra virgem biológico Trás-os-Montes

VINAGRETE DE WASABI

- 1 c. Mostarda
- 40 gr Wasabi em pó
- q.b. Caldo de galinha
- 15 gr Vinagre balsâmico
- 1 dl Vinagre de cidra
- 15 gr Molha de soja
- 1/2 l Sumo de limão
- 2 dl Azeite extra virgem biológico Trás-os-Montes
- q.b. Clorofila

CARPACCIO DE ANANÁS DOS AÇORES

- 350 ml Água
- 100 gr Açúcar
- 30 gr Sake
- q.b. Lemon grass
- q.b. Gengibre fresco
- q.b. Raspa de lima
- 200 gr Ananás dos Açores

ATUM DOS AÇORES

Selar o atum em fio de azeite quente em todas as suas faces durante breves segundos para não cozer o interior.

Retirar o atum do sauté, pincelar com azeite e temperar com flor de sal. Panar o atum pelo pó de algas wakame e laminar.

CARPACCIO DE WAGYU (CARNE DE VITELA KOBE DO JAPÃO)

Laminar a carne (carpaccio) muito fina (10 fatias), temperar com flor de sal e finalizar com fio de azeite.

VINAGRETE DE WASABI

Juntar a mostarda, o wasabi e um pouco de caldo de galinha. Emulsionar durante 1 minuto. Juntar o resto dos ingredientes e emulsionar durante 3 minutos. No final, adicionar com azeite pouco a pouco até engrossar o vinagrete. Retificar temperos.

CARPACCIO DE ANANÁS DOS AÇORES

Ferver o açúcar com água até 103 °C. Juntar o lemon grass, o gengibre e raspa de lima. Deixar aromatizar durante 1 hora.

Juntar o sake e reservar no frio durante 1 hora.

Laminar o ananás (carpaccio) e juntar a calda de açúcar. Deixar marinar durante 24 horas.

Nota: a calda serve para aromatizar o ananás e também para conservação do mesmo.

MARMELADA DE TOMATE

- 600 gr Tomate pelado sem grainha
(coração de boi muito maduro)
200 gr Açúcar
30 gr Pectina NH

PÓ DE TOMATE

- 100 gr Arroz arbóreo
q.b. Tomate cubos
20 gr Cebola
q.b. Caldo crustáceos
q.b. Sal e pimenta
¼ dl Azeite

PÓ DE WAKAME

- 50 gr Algas wakame

AGRIDOCE DE GENGIBRE

- 500 gr Ananás dos Açores
40 gr Gengibre ralado (fresco)
250 gr Açúcar
200 ml Sumo de laranja
q.b. Hortelã-pimenta
q.b. Pimenta rosa, cravinho, zimbro,
citronelle e canela em pó
125 ml Vinagre de cidra
100 gr Échalotes

RÁBANO RALADO

- 30 gr Rábano rústico fresco descascado

DECORAÇÃO

- q.b. Ovas de salmão
q.b. Germinado de borragem

MARMELADA DE TOMATE

Colocar o tomate pelado sem grainha cortado aos cubos a cozer com o açúcar até obtermos a textura ideal. Juntar pectina e deixar ferver no mínimo durante 4 minutos. Reduzir a puré e reservar.

Deixar secar a marmelada no frio durante pelo menos dois dias ou até ficar com consistência de marmelada. Empratar em forma de quenelle.

PÓ DE TOMATE

Num tacho, alourar a cebola, tomate cubos e vitrificar arroz. Adicionar o caldo aos poucos até que o arroz liberte toda a sua goma e deixar cozinhar. Triturar o aparelho. Passar no peneiro.

Forrar tabuleiros Silpat com o aparelho e levar ao forno a 140 °C durante 5 minutos.

Retirar do forno, colocar num tabuleiro e levar a estufa a desidratar durante 5 horas a 60 °C. Triturar até que fique com a textura de um pó.

PÓ DE WAKAME

Triturar algas até atingir a textura de pó.

AGRIDOCE DE GENGIBRE

Colocar o açúcar a caramelizar num tacho. Adicionar o sumo de laranja e deixar reduzir um pouco. Juntar o ananás e as échalotes e deixar cozer um pouco. Adicionar as especiarias e o vinagre, deixando ferver até que o vinagre perca um pouco de sua acidez.

Remover o pau de canela e a citronelle. Juntar o gengibre e deixar cozinhar 1 a 2 minutos (atenção: não deixar perder a frescura do gengibre). Finalizar com hortelã picada.

RÁBANO RALADO

Ralar ao momento com o microralador.

IMPERADOR DOS AÇORES E LAVAGANTE AZUL DA COSTA

por Vítor Matos



Pack Natura
disponível em vistaalegre.com

10 pax

IMPERADOR COZINHADO A VAPOR COM AROMAS ORIENTAIS

- 10 Tranches de imperador dos Açores (120 gr cada)
- 100 gr Alho francês
- 80 gr Tomate
- 50 gr Cebola
- 100 gr Misto de cogumelos
- q.b. Citronelle (erva-príncipe), gengibre, cardamomo, anis estrelado, pau de canela, casca de limão, lima e laranja, salsa, hortelã e coentros

TALHARIM DE CHOCOS

- 800 gr Farinha
- 4 Ovos
- 1 dl Azeite
- 20 gr Sal
- 1dl Água
- q.b. Tinta de choccos
- 2 dl Caldo crustáceos
- 1 dl Natas
- q.b. Sal, pimenta e tabasco
- 1 Folha de manjerição
- 1 Dash de brandy

MOLHO DE CRUSTÁCEOS E CARIL

- 4 Échalotes
- 50 gr Manteiga
- 3 Grãos pimenta
- 1 Folha de louro
- 1 Dente de alho
- 1 lt Caldo crustáceos
- 800 ml Natas
- 15 gr Caril
- 10 gr Açafrão
- 2 dl Vinho branco

IMPERADOR COZINHADO A VAPOR COM AROMAS ORIENTAIS

Numa panela juntar legumes em mirepoix, ervas, cascas e especiarias. Levar ao lume com 2 litros de água e aguardar que levante fervura. Colocar um cesto de bambu no topo da panela e colocar as tranches de imperador no topo do cesto, cobrir e deixar cozer até que atinja a temperatura de 50 °C ao centro.

TALHARIM DE CHOCOS

Amassar todos os ingredientes até criar uma massa homogénea, deixar descansar uma hora, fazer o talharim no corta-massas frescas e reservar durante 24 horas no frio polvilhado com farinha. Cozer 2 a 3 minutos em água a ferver temperada (al dente).

No momento da confeção, juntar num sauté cebola refogada, tomate aos cubos, caldo de crustáceos, 1 dl de natas e deixar reduzir, adicionar o talharim e saltear, temperar com sal, pimenta e tabasco, no final adicionar manjerição laminado e brandy.

MOLHO DE CRUSTÁCEOS E CARIL

Suar as échalotes laminadas, pimenta, alho e louro na manteiga, refrescar com vinho branco. Adicionar caril, açafrão, adicionar o caldo de crustáceos e deixar reduzir até metade. Juntar natas e deixar reduzir mais um pouco. Passar no chinês e no final emulsionar com manteiga para ficar cremoso.

LEGUMES BRASEADOS

100 gr Misto de legumes baby
(cenoura, espargos, alho francês)

**TROUXA DE LAVAGANTE
COM DUXELLE DE COGUMELOS**

50 gr Lavagante
70 gr Misto de cogumelos
5 gr Cebolinho picado
5 gr Échalotes picadas
1 Couve Pack choi
q.b. Sal, pimenta e azeite de trufa

AR DE CRUSTACEOS

4 dl Consommé de crustáceos
5 gr Lecitina de soja

CHUTNEY INDIANO

400 gr Manga Indiana (burnesa)
100 gr Abacaxi (burnesa)
100 gr Maçã (burnesa)
150 gr Açúcar
150 ml Sumo de laranja
q.b. Hortelã laminada
q.b. Pimenta rosa, cravinho, zimbro,
citronelle (pau), gengibre,
canela em pó
125 ml Vinagre de cidra
100 gr Échalotes picadas

DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO

4 dl Funcho
Salicornia

LEGUMES BRASEADOS

Arranjar e bringir os legumes. Marcar legumes no grelhador e reservar. Aquecer em glacé na hora de sair.

**TROUXA DE LAVAGANTE COM DUXELLE
DE COGUMELOS**

Corar o lavagante em manteiga clarificada até que a cabeça se separe ligeiramente da carapaça. Arranjar o lavagante e levar ao forno durante 4 minutos a 180 °C, até que atinja o ponto. Picar os cogumelos, as échalotes e o cebolinho.

Num sauté saltear os cogumelos em azeite, no final adicionar o cebolinho e as échalotes. Perfumar o aparelho com azeite de trufa e reservar.

Arranjar e bringir a couve pack choi. Juntar os cogumelos e o lavagante, enrolar com a couve pack choi em formar de trouxa.

Aquecer no forno na hora de saída.

AR DE CRUSTACEOS

Num tacho aquecer o consommé de crustáceos, adicionar lecitina de soja e emulsionar no bamix.

Colocar espuma “ar” que resulta do aparelho em cima do imperador.

CHUTNEY INDIANO

Colocar o açúcar a caramelizar num tacho. Adiciona o sumo de laranja e deixar reduzir um pouco. Juntar o abacaxi, as échalotes e a maçã, deixar cozer um pouco.

Adicionar as especiarias e o vinagre, deixar ferver até que o vinagre perca um pouco da sua acidez. Juntar a manga, deixar cozinhar dois minutos, finalizar com hortelã picada e remover o pau de citronelle. Arrefecer e reservar.

AMÊIJOAS

por Vítor Sobral



500g Amêijoas frescas
50g Alho laminado
1dl Azeite virgem extra
1dl Vinho branco
1dl Sumo de limão
q.b Coentros picados

10 pax

Prepare um fundo em azeite com alho, junte as amêijoas, molhe com vinho branco, tape e deixe cozinhar até que as amêijoas abram. Perfume com coentros, tape e retire do lume. Por fim aromatize com sumo de limão.



Pack Couvert
disponível em vistaalegre.com

CARPACCIO

bacalhau com creme de ervilhas

por Vítor Sobral



10 pax

Carpaccio

- 1kg Lombo de bacalhau demolido congelado
- 10 unid. Ovo de codorniz
- q.b. Pimenta de moinho

Emulsão

- 3 unid. Cebolas em gomos
- 3 dentes Alho laminado
- q.b. Azeite virgem extra
- q.b. Vinho branco
- q.b. Vinagre de vinho branco
- q.b. Sal marinho

Creme

- 350g Ervilhas
- 4 dentes Alho laminado
- 200g Cebola em cubos
- 140g Alho francês em cubos
- q.b. Azeite virgem extra
- 1 unid. Caldo de galinha
- q.b. Sal marinho tradicional

Corte o bacalhau finamente e disponha em prato raso.

Coloque todos os ingredientes num tabuleiro de forno, à excepção do vinagre, e leve a assar em forno aquecido a 180 °C durante 25 minutos. Emulsione o preparado com vinagre e reserve.

Prepare um fundo em azeite com alho, cebola e alho francês. Molhe com o caldo e deixe cozinhar.

À parte, escale as ervilhas em água a ferver, arrefeça de imediato em água e gelo, escorra bem e emulsione com o fundo frio.

Leve ao lume no momento de servir e retifique temperos.

Frite o ovo de codorniz em azeite, tempere com sal e pimenta e disponha sobre o carpaccio de bacalhau temperado com a emulsão. Acompanhe com o creme de ervilhas.



Pack Couvert
disponível em vistaalegre.com

SALADA

cogumelos

por Vítor Sobral



10 pax

400g Cogumelos Paris em quartos
100g Cogumelos Enoki
100g Farinheira
20g Alho laminado
1 c. sopa Alecrim fresco
0,5dl Azeite virgem extra
q.b. Hortelã em juliana
q.b. Sal marinho tradicional
q.b. Pimenta de moinho

Salteie os cogumelos em azeite com alho e alecrim, tempere com sal e pimenta e perfume com hortelã.

Corte a farinheira em rodela, core-a em azeite e leve ao forno a 180 °C durante 5 minutos.

Envolve todos os ingredientes e retifique temperos.



SALADA

requeijão

por Vítor Sobral



10 pax

- 400g Requeijão de ovelha
- 30g Pistáchio picado
- 40g Pinhão torrado
- 0,5dl Azeite virgem extra
- q.b. Vinagre de vinho branco
- q.b. Flor de sal
- q.b. Pimenta de moinho
- q.b. Cebolinho picado

Envolve o requeijão com os frutos secos, tempere com azeite, vinagre, flor de sal e pimenta e perfume com cebolinho.



SALADA

tomate

por Vítor Sobral



10 pax

450g Tomate pelado s/ grainhas
q.b. Coentros em folha
100g Manjerição fresco
100g Courgete miolo
1dl Azeite virgem extra
0,5dl Vinagre de vinho branco
q.b. Flor de sal
q.b. Pimenta de moinho

Escalde a courgete em água e reserve.

À parte, escale o manjerição em água a ferver, arrefeça de imediato em água e gelo, escorra bem e emulsione com 0,5 dl de azeite.

Tempere o tomate e a courgete com o restante azeite, vinagre, sal e pimenta. Perfume com coentros e a emulsão de manjerição.



MOUSSE E PATÉ

feijão

por Vítor Sobral



10 pax

500g	Feijão vermelho cozido
100g	Alho francês picado
100g	Cebola picada
20g	Alho picado
0,5dl	Azeite virgem extra
1dl	Vinho branco
1 c. café	Cominhos
1 c. café	Coentros em grão
q.b.	Sal marinho tradicional

Prepare um fundo em azeite com alho, cebola, alho francês, cominhos e coentros em grão.

Junte o feijão cozido, molhe com vinho branco, deixe ferver, tempere com sal e emulsione o preparado.



MOUSSE E PATÉ

fígado de aves

por Vítor Sobral



10 pax

500g	Fígados de pato
40g	Alho laminado
150g	Cebola picada
1dl	Azeite virgem extra
1dl	Vinho branco
2dl	Vinho do Porto
1 folha	Louro
q.b.	Sal marinho tradicional
q.b.	Pimenta da Jamaica

Coloque os fígados a marinar durante 1 hora em vinho do Porto com sal, pimenta da Jamaica e louro.

Escorra da marinada, core em azeite e reserve.

À parte, prepare um fundo em azeite com alho e cebola, junte os fígados corados, molhe com vinho branco e junte a marinada. Deixe ferver, tempere com sal, retire a folha de louro e emulsione o preparado.



Pack Couvert
disponível em vistaalegre.com

MOUSSE E PATÉ

atum

por Vítor Sobral



10 pax

400g Atum fresco em cubos
200g Manga em cubos
30g Gengibre picado
20g Alho laminado
1dl Azeite virgem extra
2dl Vinho branco
q.b. Sal marinho tradicional
q.b. Pimenta de moinho

Tempere o atum com sal, salteie em azeite e reserve.

À parte, prepare um fundo em azeite com alho e gengibre, junte a manga e o atum, refresque com vinho branco, tempere com sal e pimenta e emulsione o preparado.



OSTRAS DA RIA FORMOSA

laranja, alho francês e batata

por Benoît Sinthon



4 pax

300g Batata
300g Alho francês
q.b. Sal
20 Ostras nº 2
1/2l Caldo de legumes
1 c. sopa Natas
20g Manteiga
q.b. Pimenta fresca moída
20g Cebolinha picada

Preparação

Descascar e lavar as batatas. Cortá-las em cubos de 1/2 cm de lado. Cortar o alho francês, conservando o branco, com a mesma espessura das batatas. Cozer em separado na água com sal os cubos de batatas e o alho francês, durante 5 minutos. Passar por água e escorrer.

Abrir as ostras e guardá-las. Filtrar a água das ostras e reservar numa taça.

Numa panela, ferver o caldo de legumes, deitar as natas e parte da água das ostras, reservando o resto para usar no fim da preparação. Por fim incorporar a manteiga cortada em pedaços, batendo a mistura. Ajustar o tempero.

Empratamento

Aquecer as ostras na sua água.

Aquecer as batatas e o alho francês.

Dividir as ostras e os legumes em pratos fundos.

Misturar a sopa até ficar em espuma e deitar nos pratos. Por fim, temperar com cebolinha picada.



Pack Espiral Gourmand
disponível em vistaalegre.com

CREME DE LENTILHAS

com salmão fumado

por Benoît Sinthon



4 pax

40g Cenoura
 40g Alho francês
 200g Lentilhas verdes
 40g Manteiga
 1 dente Alho
 40g Cebola
 1 Raminho de tomilho
 q.b. Sal
 q.b. Pimenta
 1/2dl Vinho branco
 1/2l Caldo de legumes
 ou caldo de galinha
Guarnição
 200g Salmão fumado
 4 c. sopa Natas batidas
 q.b. Rebentos de Lentilhas

Preparação

Descascar e lavar os legumes.

Cortar em fatias finas a cenoura, cebola e o alho francês e refogar numa panela com 40g de manteiga. Após 5 minutos, adicionar as lentilhas verdes, o alho e o raminho de tomilho. Temperar com sal e pimenta. Deitar o vinho branco e deixar reduzir. Adicionar o caldo (de legumes ou de galinha). Deixar cozer em lume brando durante 1:30 minutos.

Retirar o raminho de tomilho. Triturar o preparado até ficar em creme e colocá-lo no passador chinês. Ajustar o tempero e reservar quente.

Cortar o salmão fumado em cubos.

Empratamento

Colocar os cubos de salmão fumado nos pratos individuais fundos e verter por cima o creme quente de lentilhas, uma colher de natas batidas e rebentos de lentilhas.



Pack Espiral Gourmand
 disponível em vistaalegre.com

VIEIRAS E CAVIAR

de arenque, batata primor e creme de agrião

por Benoît Sinthon



4 pax

200g Agrião
 40g Cebola
 40g Alho francês
 40g Manteiga
 1 dente Alho
 1 Raminho de tomilho
 q.b. Sal
 q.b. Pimenta
 1/2dl Vinho branco
 1/2l Caldo de legumes
 ou caldo de galinha
Guarnição
 300g Batata Primor
 200g Laminhas de vieiras cruas
 4 c. sopa Caviar arenque

Preparação

Descascar e lavar os legumes. Cortar em fatias finas a cebola e o alho francês e refogar numa panela com 40g de manteiga. Após 5 minutos, adicionar o alho e o raminho de tomilho. Temperar com sal e pimenta. Deitar o vinho branco e deixar reduzir. Adicionar o caldo (de legumes ou de galinha). Deixar cozer em lume brando durante 1:30 minutos. Retirar o raminho de tomilho. Triturar o preparado até ficar em creme e colocá-lo no passador chinês. Ajustar o tempero e reservar quente.

Cozer as batata Primor com casca na água fria e sal durante 20 a 25 minutos. Arrefecer, tirar a pele e cortar em rodela.

Cortar as laminhas de vieira frias e intercalar com caviar arenque.

Empratamento

Colocar as timbales de vieira nos pratos individuais fundos e juntar as rodela de batata temperadas com azeite. Verter por cima o creme quente de agrião, uma colher de natas batidas e flores comestíveis.



Pack Espiral Gourmand
 disponível em vistaalegre.com

PRATOS PRINCIPAIS



BORREGO TERRINCHO



por Vítor Matos



Pack Natura
disponível em vistaalegre.com

10 pax

LOMBO DE BORREGO EM CROSTA DE PÃO DE ERVAS

- 1600 gr Lombo de borrego Terrincho
DOP (peso limpo)
0,5 dl Azeite de Trás-os-Montes DOP
200 gr Pó de pão de ervas biológicas
q.b. Sal marinho tradicional
e pimenta preta moído

MOLHO DE BORRAS DE VINHO DO PORTO TAWNY

- 200 gr Ossos de borrego e aparas
55 gr Cebola cubos
40 gr Cenoura cubos
40 gr Alho francês laminado
30 gr Tomate cacho cubos
20 gr Polpa de tomate
q.b. Salsa portuguesa, tomilho, limão,
hortelã ribeirinha, estragão russo,
cebolinho e folha de louro
0,25 dl Vinho branco seco
3 dl Caldo de legumes
3 dl Caldo de carne
20 gr Manteiga
1/2 dl Borras de vinho do Porto Tawny

PURÉ DE AIPO

- 800 gr Aipo bola (peso limpo)
1 dl Natas
50 gr Manteiga
1 dl Leite
q.b. Noz de moscada
q.b. Sal

LOMBO DE BORREGO EM CROSTA DE PÃO DE ERVAS

Temperar o borrego com sal e pimenta, selar em azeite quente. Assar no forno durante 5 minutos a 150 °C. Retirar do forno e deixar repousar 5 minutos. Passar pelo pó de pão de ervas e dividir em três pedaços para cada dose.

MOLHO DE BORRAS DE VINHO DO PORTO TAWNY

Assar os ossos e aparas no forno, colocar num tacho, juntar os legumes, deixar caramelizar, juntar polpa de tomate, deixar suar, molhar com vinho branco e juntar os aromáticos. Deixar reduzir o vinho branco e adicionar o caldo de legumes, temperar e deixar cozinhar lentamente até redução de 2/3. Juntar o caldo de carne e deixar cozinhar lentamente até redução de metade. Passar o molho pelo passador de rede. Juntar as borras e deixar cozinhar 5 minutos. Emulsionar o molho com manteiga e retificar o tempero.

PURÉ DE AIPO

Cozer o aipo. Passar no passevite. Juntar a manteiga ao leite a ferver e mexer bem. Juntar as natas e temperar.

PASTA DE AZEITONA E CHANTERELLES

- q.b. Azeitona preta, chanterelles, trufa, pinhões, azeite de trufa, cebola confitada e sal

PÃO DE ERVAS BIOLÓGICAS

- 400 gr Pão Padornelo (miolo)
25 gr Alho picado
1 dl Azeite extra virgem
Trás-os-Montes biológico
8 gr Salsa portuguesa bio
5 gr Hortelã ribeirinha bio
5 gr Estragão russo bio
5 gr Cebolinho bio
5 gr Cerefólio bio
4 gr Tomilho limão (folhas) bio

PASTA DE AZEITONA E CHANTERELLES

- 50 gr Cebola picada
0,25 dl Azeite de trufa branca de alba
110 gr Azeitona pasta
100 gr Chanterelles picados
5 gr Trufa negra de verão laminado
20 gr Pinhões de Alcácer do sal tostados
q.b. Sal
q.b. Pimenta preta moinho

CHANTERELLES SALTEADOS

- 200 gr Chanterelles
50 gr Échalote picada
20 gr Cebolinho picado
1/4 dl Azeite extra Trás-os-Montes biológico
q.b. Sal

ÉCHALOTES CARAMELIZADAS

- 10 unid. Échalotes
q.b. Açúcar mascavado
1 dl Vinho do porto Branco seco

REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO

- 3 dl Vinho do porto tawny

LEGUMES GLACIADOS

- 5 Espargos verdes (cozidos e partidos)
5 Espargos brancos (cozidos e partidos)
5 Cenoura baby (cozidas e partidas)
1/2 dl Caldo de galinha
20 gr Manteiga com sal
1 Dente alho esmagado
q.b. Sal
q.b. Pimenta branca

PASTA DE AZEITONA E CHANTERELLES

Suar a cebola em azeite, adicionar os cogumelos e pinhões, temperar e saltear durante 4 minutos. Adicionar a azeitona e reduzir a pasta. Retificar o tempero e reservar.

PÃO DE ERVAS BIOLÓGICAS

Branquear as ervas em água a ferver, arrefecer em gelo, deixar escorrer. Aquecer o azeite, juntar o alho, deixar suar, juntar as ervas, triturar, saltear o pão e azeite de ervas durante 1 minuto. Triturar bem até ficar homogêneo. Reservar.

Nota: nesta receita o tempero é substituído pelas ervas aromáticas

PASTA DE AZEITONA E CHANTERELLES

Suar a cebola em azeite, adicionar os cogumelos e pinhões, temperar e saltear durante 4 minutos. Adicionar a azeitona reduzir a pasta. Rectificar o tempero e Reservar.

CHANTERELLES SALTEADOS

Saltear os chanterelles em azeite e temperar. Juntar as échalotes, deixar suar e finalizar com cebolinho.

ÉCHALOTES CARAMELIZADAS

Cortar as échalotes ao meio e caramelizar, juntar o açúcar, deixar derreter e juntar o vinho do Porto.

Deixar confitar lentamente. Reservar.

REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO

Reduzir a ¼ e reservar.

LEGUMES GLACIADOS

Ferver o caldo e juntar dente de alho e manteiga. Glaciar os legumes no caldo e temperar.

FINALIZAÇÃO

Tomilho e alecrim.

LULAS SALTEADAS

com cogumelos e creme de salsa

por Vítor Sobral



10 pax

- 1.5kg Lulas laminadas
- 0.5kg Cogumelos Enoki
- 5 dentes Alho laminado
- q.b Azeite virgem extra
- q.b Sumo de limão
- q.b Sal marinho tradicional
- q.b Pimenta de moinho
- q.b Cebolinho picado
- Creme**
- 80g Salsa
- 1 unid. Cebola em gomos
- q.b Alho em metades
- q.b Azeite virgem extra
- q.b Sal marinho tradicional

Salteie as lulas em azeite, junte os cogumelos e o alho, tempere com sal e pimenta e aromatize com sumo de limão. Por fim perfume com cebolinho picado.

Coza a cebola e o alho em água temperada com sal, escorra e reserve.

Escalde a salsa em água a ferver, arrefeça de imediato em água e gelo, escorra e emulsione com a cebola e o alho.

Coloque uma porção de creme no fundo do recipiente e sobreponha as lulas salteadas.

Pack Couvert
disponível em vistaalegre.com



FILETE DE SALMONETE

ensopado de alcachofras

por Benoît Sinthon



4 pax

- 16 Alcachofras roxas
- 40g Cenoura
- 40g Aipo
- 40g Chalota
- 2 dentes Alho
- 3 c. sopa Azeite
- q.b. Sal e pimenta
- 1 c. sopa Bouquet garni
- ½ (sumo) Limão
- 4 c. sopa Vinho branco seco
- 1/2l Caldo de galinha ou de legumes
- q.b. Folhas de salsa
- Peixe**
- 4 unid. Filete de salmonete (400g)

Retirar as folhas externas das alcachofras. Cortar as folhas até 2/3 de altura, descascar grosseiramente o pé e retirar o interior com uma colher.

Descascar, lavar e picar finamente os legumes. Numa panela larga e baixa, aquecer o azeite e refogar os legumes durante 3 minutos, sem deixar ganhar cor. De seguida juntar as alcachofras. Misturar com uma espátula, deitar sal, pimenta e as ervas.

Juntar o sumo de ½ limão e o vinho branco, deixar ferver e reduzir até secar. Molhar com o caldo de galinha (ou de legumes), deixar ferver até as alcachofras estarem aromatizadas com o suco da cozedura e cozidas no ponto. Reservar e corrigir o tempero. Cortar a salsa em juliana.

Na hora, fritar em azeite os filetes de salmonete com sal e pimenta, numa frigideira antiaderente.



Pack Espiral Gourmand
disponível em vistaalegre.com

SOBREMESAS



CHOCOLATE DE SÃO TOMÉ, MANGA E BAUNILHA

por Vítor Matos



Pack Natura
disponível em vistaalegre.com

10 pax

PARFAIT DE CHOCOLATE

- 250 ml Leite
- 100 gr Chocolate de São Tomé 70%
- 20 gr Farinha Maizena
- 50 gr Açúcar
- 2 unid. Ovos
- 75 gr Açúcar
- 2 Folhas de gelatina

GANACHE DE CHOCOLATE

- 150 gr Chocolate de São Tomé 70%
- 100 ml Natas
- 40 gr Leite condensado

MOUSSE DE PANACOTTA DE BAUNILHA PINTADO COM CHOCOLATE

- 250 gr Natas
- 75 gr Açúcar
- 65 gr Leite
- ½ Unid. Vagem baunilha da Nova Guiné
- 3 Folhas de gelatina
- 250 gr Natas batidas

CHOCOLATE PARA PINTAR

- 300 gr Chocolate Jivari 75%
- 100 gr Manteiga de cacau Mycryo

ESPUMA PANACOTTA

- 250 gr Natas
- 75 gr Açúcar
- 65 gr Leite
- ½ unid. Vagem de baunilha da Nova Guiné
- 3 Folhas de gelatina

PARFAIT DE CHOCOLATE

Ferver o leite, misturar a Maizena, açúcar e um pouco de leite, juntar as gemas e levar a cozer. Juntar o chocolate. Juntar as folhas de gelatina demolidas e reservar. Por fim, adicionar as claras batidas com o açúcar.

GANACHE DE CHOCOLATE

Ferver o leite e o leite condensado. Juntar ao chocolate.

MOUSSE DE PANACOTTA DE BAUNILHA PINTADO COM CHOCOLATE

Ferver as natas com o leite, o açúcar e a vagem de baunilha. Juntar a gelatina demolhada em água fria. Arrefecer. Envolver as natas batidas. Reservar no congelador num molde de ½ ovo.

CHOCOLATE PARA PINTAR

Derreter o chocolate e a manteiga de cacau. Pintar a panacotta congelada.

ESPUMA DE PANACOTTA

Ferver as natas com o açúcar, o leite e a vagem de baunilha. Demolhar as folhas de gelatina em água fria e juntar ao preparado. Levar ao frio.

CROCANTE DE CITRINOS

300 gr Açúcar em pó
 150 gr Manteiga
 260 gr Farinha
 q.b. Raspa de 1 laranja
 Sumo de 1,5 laranjas

GEMA DE MANGA

200 gr Polpa de manga
 12,5 gr Gelificante vegetal em pó
 250 ml Água

GELADO DE PISTACHIOS

½ lt Leite
 ½ lt Natas
 8 unid. Gemas
 200 gr Açúcar
 q.b. Pistáchios torrados
 (pasta castanha)

AREIA DE CHOCOLATE BRANCO

6 Claras
 50 gr Açúcar
 60 gr Farinha
 32,5 gr Chocolate branco derretido

GELEIA DE BAUNILHA

1dl Água
 20 gr Glucose
 15 gr Açúcar
 15 gr Frutose
 5 gr Pectina
 4 Gotas de ácido cítrico
 (solução 50 % de água e 50 %
 de de ácido cítrico em pó)
 1 Vagem de baunilha da Nova Guiné

DECORAÇÃO E FINALIZAÇÃO

q.b. Frutos silvestres
 q.b. Flor de centáurea
 q.b. Hortelã comum
 q.b. Flor de camomila
 q.b. Flor salva ananás

CROCANTE DE CITRINOS

Juntar o açúcar em pó com a farinha e mexer. Derreter a manteiga. Juntar tudo e mexer com as varas. Fazer o crocante sobre Silpat no forno a 180 °C.

GEMA DE MANGA

Congelar a polpa até -30 °C em moldes de meia esferas de 2 cm de diâmetro. Ferver a água e juntar o gelificante. Passar as meias esferas de manga, colocar o gelificante e reservar.

GELADO DE PISTACHIOS

Juntar um pouco de leite, as gemas e o açúcar. Ferver o leite e as natas e juntar as gemas e o açúcar. Levar ao fogo até atingir os 82 °C. Arrefecer. Levar a célula de abatimento até -20 °C. Emulsionar o gelado na Paco Jet com a pasta de pistáchios.

AREIA DE CHOCOLATE BRANCO

Bater as claras com o açúcar, adicionar a farinha peneirada e, por fim, adicionar o chocolate branco. Levar a cozer a 160 °C numa forma untada e polvilhada com açúcar. Retirar do forno e desidratar até ficar seco. Triturar até ficar com aspeto de areia.

GELEIA DE BAUNILHA

Misturar na água a glucose, o açúcar, a frutose e as sementes da vagem de baunilha. Deixar ferver até atingir 110 °C. Adicionar a pectina e as gotas de ácido cítrico. Deixar arrefecer numa terrina sobre gelo. Reservar.

COMPOTA

laranja

por Vítor Sobral



10 pax

500g Laranja degomado
5 unid. Cravinho
250g Açúcar

Proceda da mesma forma da compota de limão, substituindo apenas o anis pelo cravinho.



Pack Couvert
disponível em vistaalegre.com

COMPOTA

limão

por Vítor Sobral




10 pax

500g Limão degomado
1 unid. Anis estrelado
300g Açúcar

Coloque o limão a macerar com o açúcar e o anis de um dia para o outro. Leve ao lume e deixe cozinhar lentamente até obter textura de xarope. Emulsione o preparado e reserve.



Pack Couvert
disponível em vistaalegre.com

Partilhar E-book 

COMPOTA

framboesa

por Vítor Sobral



10 pax

500g Framboesas
1 unid. Canela em pau
1 unid. Vagem de baunilha
250g Açúcar

Proceda da mesma forma da compota de limão, substituindo apenas as especiarias.



Pack Couvert
disponível em vistaalegre.com

SOPA DE PÊSSEGOS

com verbena e menta fresca

por Benoît Sinthon



4 pax

2 favos Baunilha
1l Água
200g Açúcar
sumo 1/2 limão
sumo 1/2 laranja
1 ramo Verbena fresca
1 ramo Menta fresca
8 Pêssegos brancos e amarelos
1 ramo Menta fresca para cortar

Cortar a baunilha em dois no sentido do comprimento e retirar o interior com uma faca. Numa panela, ferver a água, o açúcar, a baunilha e os sumos de limão e laranja. Retirar do lume e deixar em infusão durante 10 minutos com a verbena e a menta.

Lavar os pêssegos em água fria, cortá-los em tiras finas e colocá-los numa taça. Passar o xarope no passador chinês e deitá-lo por cima da fruta. Colocar no frigorífico algumas horas antes de servir.

Servir a sopa fria, deitando por cima a menta fresca e cortada.



Pack Espiral Gourmand
disponível em vistaalegre.com

MOUSSE

de chocolate

por Benoît Sinthon



4 pax

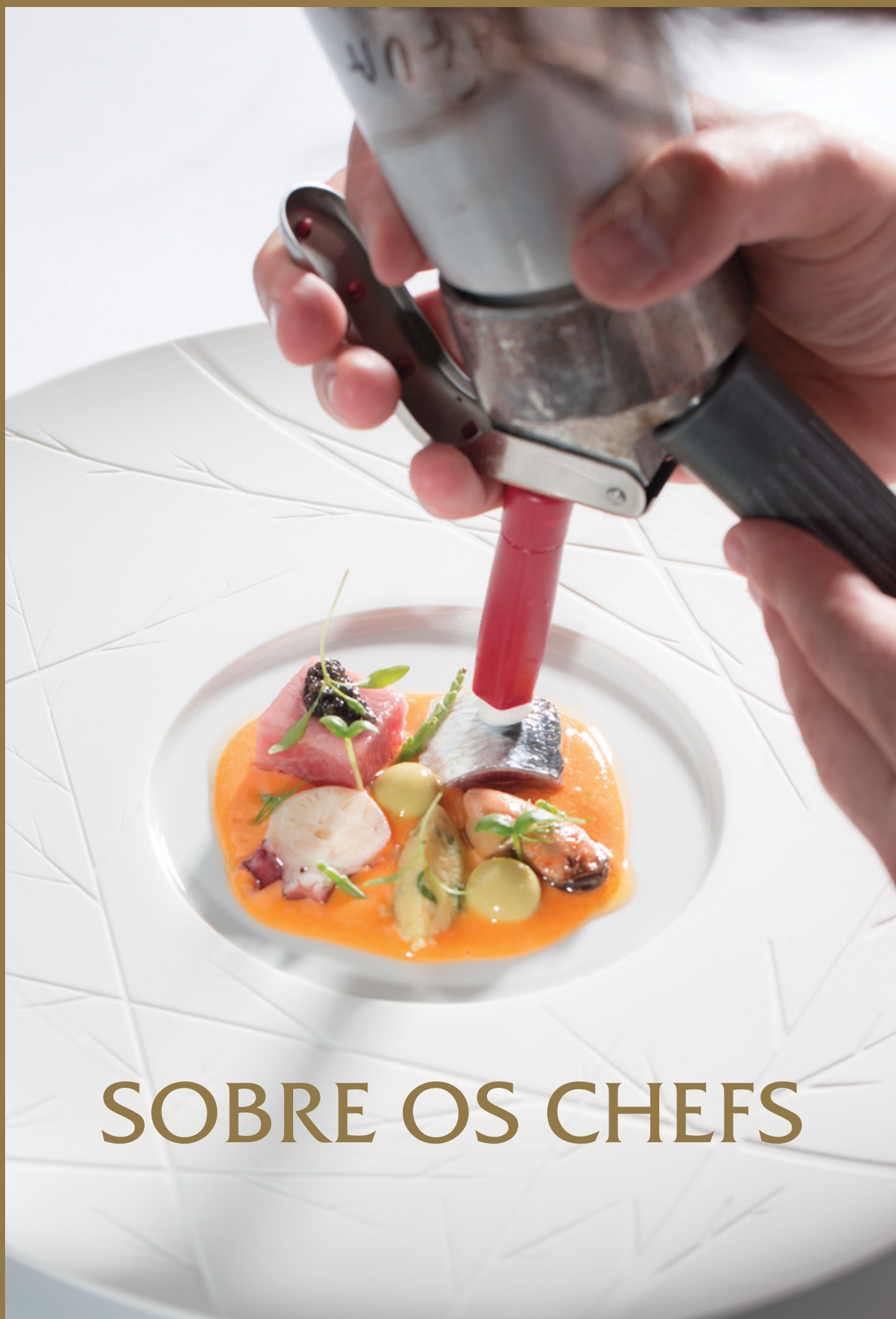
100g Chocolate amargo
10g Cacao em pó sem açúcar
60g Manteiga derretida
7 Gema de ovo
80g Açúcar
7 Claras de ovo
125g Açúcar

Derreter os 100g de chocolate amargo em banho-maria, juntar o cacau e a manteiga derretida. Bater as gemas de ovo com 80g de açúcar. Bater as claras de ovo com 125g de açúcar. Misturar os três preparados anteriores até obter uma mousse. Deixar repousar uma hora no frigorífico.

Untar manteiga em 4 ramequins, deitar em cada 3/4 da mousse e levar ao forno durante 20 minutos a 180 °C. Deixar arrefecer. Retirar a mousse dos ramequins e de imediato colocar de novo em 4 ramequins untados com manteiga.



Pack Espiral Gourmand
disponível em vistaalegre.com



SOBRE OS CHEFS

THE WORLD'S BEST CHEFS



Na conceção de novos pratos de porcelana destinados à alta gastronomia, ou fine dining, a Vista Alegre recorreu a quem melhor conhece este universo excecional: os mais consagrados chefs de cozinha nacionais e internacionais.

Desta associação original nasceram peças requintadas e exclusivas, que aliam a primazia do design Vista Alegre à criatividade e sentido prático exigidos pela gastronomia de excelência. Um projecto que se estende já a vários países, assinalando uma presença crescente da Vista Alegre no sector e potenciando, através desta relação próxima com os verdadeiros mestres na arte de bem servir, o seu reconhecimento como marca de referência – na inovação, na elegância e na qualidade.



BENOÎT SINTHON

Nasceu em 1972, em Gardanne, perto de Marselha.

Desde cedo habituou-se aos mercados, à frescura dos produtos e ao mistério dos aromas. De companhia à avó, Benoît, esperava os fins de semana para fazer as compras junto do que de mais fresco existia. Na cozinha já ajudava e cedo adquiriu a "técnica" de mexer nos tachos para ajudar nas refeições da família.

Aos 17 anos já sabia que queria ser cozinheiro e de vontades fortes fez o seu caminho:

Tirou o curso em Gap 05, nos Alpes franceses, na escola profissional de hotelaria local, com o grau de bacharelato de cozinha. Passa por restaurantes como Hostellerie du Vallon de Valrugues, o Chateau de Rochegeude, ambos com uma estrela Michelin, o La Cote St Jacques com três estrelas Michelin e Casa Velha Do Palheiro membro da Relais & Chateaux na Madeira, que o marcaram e onde vai beber alguma da sua disciplina, criatividade e inspiração.

Em na Madeira torna-se num Chef em comunhão direta com o ambiente. É onde se sente feliz, os produtos, a sazonalidade

pouco acentuada e a proximidade com o mar compõem o seu dia-a-dia.... e é onde ganha a sua estrela Michelin, em 2008, no restaurante do Hotel Cliff Bay o "Il Galo d'Oro", ainda hoje o único da ilha com aquela distinção do guia francês.

A técnica e a exigência que imprime é clássica francesa, mas a sua cozinha é fluída e repleta de sabor, flui com os ingredientes que se encontram disponíveis, integrados com os temperos que desde sempre o fascinaram: a cozinha aromática, ligeira onde junta a terra e o mar. Com fortes influências do local de onde nasceu.

Irrequieto, em 2010 aceita a convite do CEO Dr. António Trindade da cadeia hoteleira Porto Bay e o Jan Erik Ringertz seu director no Hotel Cliff Bay, desenvolver uma série de eventos na alta gastronomia que visa destacar os restaurantes estrelados em Portugal e segue um roteiro anual cujo o nome é Rota das Estrelas, hoje tornaram-se nos momentos mais aguardados pelos epicurianos no calendário gastronómico nacional, onde todos os restaurantes e Chefes estrelados estão presentes, bem como chefes internacionais são convidados a participar, nestes momentos de comemoração da gastronomia na Península Ibérica.

Dos vários prémios e distinções gosta lembrar que em :

- 2004** entrou destacado como Chef na primeira edição do famoso livro Who's who como chefs in the world
- 2006** Il Gallo d' Oro melhor restaurante do ano by Pegase Magazine
- 2007** Entronizado como Discipulo Escoffier
- 2008** Novembro, Il Gallo d' Oro ganha 1* Michelin
- 2010** É nomeado Presidente Discípulo Escoffier em Portugal
- 2014** recebe o premio Il Gallo d' Oro melhor restaurante gastronómico do ano 2013, pela revista Wine
- 2015** Em novembro recebe 3 sóis no prestigioso Guia Repsol gastronómico
- 2015** medalha de prata do Turismo
- 2016** Nº 265 LA LISTE dos 1000 melhores restaurantes do mundo
- 2016** Wine Spectator Best of Award of Excellence

www.benoitsinthon.com



@ 100% FOTO

VÍTOR MATOS

Com um percurso profissional dividido entre Portugal e a Suíça, o Chefe Vitor Matos iniciou-se nas artes da confeitaria da mais alta gastronomia frequentando o curso de Cozinha e Pastelaria (1992-1995), em Neuchâtel (Suíça).

Em 1995, após terminar o curso, recebe a primeira proposta para trabalhar no "Restaurant des Jeunes Rives" mas no final desse ano regressa a Portugal. Estreia-se como chefe de cozinha em 1998 na Estalagem Quinta do Paço, em Vila Real, seguindo-se passagens pelo Grande Hotel da Curia, Grande Hotel das Caldas da Felgueira, Vidago Palace Hotel Golf & Spa, Quinta do Pendão, Tiara Park Atlantic Hotel e Casa da Calçada Relais & Châteaux.

Ao longo dos seus quase 20 anos de carreira, Vitor Matos foi jurado em vários concursos e orador convidado em diversos congressos e seminários. Conquistou enquanto cozinheiro várias distinções, entre as quais se destacam os títulos de Chefe Cozinheiro do Ano 2003 (Edições do Gosto), Chefe de Cozinha do Ano 2013 (Prémios Revista WINE), Melhor Cozinheiro de Portugal 2014 (Prémios Arco Atlântico Gastro) e o "Prix Chefs de l'Avenir" 2011 da (Académie Internationale de Gastronomie, Paris).

No seu ultimo projecto teve varias distinções enquanto líder da cozinha do Largo do Paço, entre quais se destacam 2 Sois no Guia Repsol, 1 estrela no Guia Michelin, "Garfo D'Ouro" do Guia Boa Cama Boa Mesa do Expresso, Certificado de Excelência 2014, pela TripAdvisor, e o título de Melhor Restaurante da Europa, pelo Guia The European 50 Best.com.

O chefe Vitor Matos prima pela utilização de produtos da época e da região, genuínos e frescos, potenciando o seu paladar. A cozinha do Chefe possui influências mediterrânicas e apresenta-se como uma mescla entre a tradição e as novas tendências gastronómicas.

Agora seu mais recente projecto o restaurante Antiquum o chefe Vitor Matos dá asas a sua imaginação e onde a técnica, os produtos e a emoção estão presentes na suas criações e tem como objectivo principal, proporcionar uma experiência gastronómica única e inesquecível.

www.vitormatos.com



VÍTOR SOBRAL

Nascido em 1967, na margem sul do rio Tejo, enraíza a sua matriz de sabores nos paladares do litoral alentejano. O seu percurso levou-o aos restaurantes mais conhecidos, tendo hoje os seus próprios espaços na Tasca da Esquina e Cervejaria da Esquina, em Lisboa. Dois espaços de referência onde Portugal se serve à mesa com uma dose generosa de inovação e inspiração. A sua Tasca da Esquina faz a ponte entre Portugal e o Brasil, com portas abertas em S. Paulo, estendendo ainda recentemente a actividade da sua a equipa a Luanda.

Pelo Reconhecimento dos seus esforços, do seu talento, o Chef Vitor Sobral recebeu, entre muitos outros reconhecimentos, o grau de comendador da Ordem do Infante D. Henrique, em Março de 2006. É Chef consultor gastronómico de várias

marcas de renome, como a TAP, Vista Alegre, Silampos, Oliveira da Serra, Norge, Vinhos Paulo Laureano, entre outros, colaborando ainda com alguns restaurantes. Além disso, prevalece a sua vontade de partilhar conhecimento com os portugueses, quer seja a nível da formação ou da edição de livros.

www.vitorsobral.com

CHEF'S COLLECTION

AS PEÇAS





PACK ESPIRAL GOURMAND

Benoît Sinthon

Disponível em vistaalegre.com
VER PRODUTO »



PACK NATURA

Vítor Matos

Disponível em vistaalegre.com
VER PRODUTO »



PACK COUVERT

Vítor Sobral

Disponível em vistaalegre.com
VER PRODUTO »