



## Cantando de gallo

Com apenas seis anos de história, o Due Cuochi Cucina já desfila entre os bambas da capital. E a disputa segue acirrada ao lado dos estrelados Fasano e Piselli. O chef Ivo Lopes, que comanda a cozinha ao lado de Paulo Barroso de Barros, garante que o segredo do sucesso é “preservar muito a qualidade da cozinha e dos bons ingredientes. Mas também é preciso estar atento ao serviço de salão e à hospitalidade”. Depois de ser eleito o “melhor restaurante italiano” por quatro anos consecutivos pela revista *Veja São Paulo*, pela revista *Gula*, em 2007 e 2008, pela *Ço Where*, em 2008, e pela *Prazeres da Mesa*, em 2009, é preciso paciência para garantir um lugar na fila de espera. Então, reserve antes de sair de casa. O cardápio surpreende ao apresentar receitas modernas que utilizam produtos frescos, pouca manteiga e preservam o sabor dos alimentos, sem esconder as características dos ingredientes. A dica preciosa do chef é experimentar as especialidades da casa: o fusilli fresco com ragu de calabresa levemente picante e erva-doce ou o ravioloni de gema de ovo caipira na manteiga e sálvia perfumada com azeite de tartufo branco. É de dar água na boca.

por PAULA QUEIROZ  
fotos RAPHAEL BRIEST

Ao lado, interior do restaurante instalado na cobertura do shopping Cidade Jardim. Abaixo, o chef Ivo Lopes finalizando o prato

## Galinha-D'angola com risoto de pera

### galinha

- 4 coxas com sobrecoxas de galinha-d'angola
- 2 cebolas médias cortadas em cubos pequenos
- 4 dentes de alho picados
- 3 ramos de tomilho
- Folhas de Louro
- 2 galhos de alecrim
- 1 litro de caldo de frango
- 70 g de bacon cortados em cubos médios
- 16 minicebolinhas descascadas

### decoreção

- 4 aspargos
- 4 minicenouras
- 20 favas verdes

### risoto

- 200 g de arroz carnaroli
- 70 g manteiga
- 50 ml de azeite
- 40 g de cebolas cortadas em brunoise
- 1 pacote de açafrão (estigma);
- 80 g de parmesão ralado fino
- 2 peras
- 700 ml de vinho branco seco
- 15 g açúcar
- 50 ml de conhaque
- 1 anis estrelado
- 1 cravo
- 1 pau de canela
- ½ litro caldo de frango

### PREPARO

Marine a galinha com cebola, alho, ervas, sal e pimenta-do-reino em grãos por 24 horas. Depois a coloque numa assadeira com 1/3 do tempero, cubra com o caldo de frango e papel-alumínio. Leve ao forno a 180°C por até duas horas. Retire os ossos das sobrecoxas, acresça o caldo até encorpar, coe e aguarde. Faça o molho com o bacon e a cebola; numa frigideira, coloque o caldo e a galinha e regue até laquear. Descasque as peras, misture-as com especiarias, 500 ml de vinho, conhaque e açúcar. Depois leve ao forno médio até cozer. Deixe esfriar e corte-as em cubos pequenos. Derreta 20 g de manteiga, adicione a cebola e depois de levemente douradas coloque o arroz e o açafrão. Banhe com vinho e aos poucos com o caldo de frango. Quando estiver quase no ponto ponha as peras, o parmesão, a manteiga e o azeite, sempre mexendo até a consistência ficar cremosa.

