

Receber em casa



Filha de Arthur Hirsch, um dos sócios da Carlos Pizza, Mia, 5 anos, segura uma bandeja de metal pintada com tinta que reproduz o efeito de lousa: a mensagem pode mudar de acordo com o tema da ocasião

Substitua o tradicional almoço de domingo do Dia dos Pais por uma original pizzada feita em casa. O chef Luciano Nardelli, da paulistana Carlos Pizza, ensina a preparar massa, molho e recheios – e você nem precisa de um forno específico. As crianças também podem ajudar: a farra é garantida!

BEATRIZ KOCH / FOTOS NANI RODRIGUES / PRODUÇÃO LUANA PRADE

Nesta página: Bandeja de Ofícios; Na página ao lado: Caixaote, Ella Arts; centro de mesa de madeira, com as pizzas em cima), Tok&Stok; guardanapo, Table4us; garfo e ralador, Minha Avó; tinteiro, prato de sobremesa, ideia Única; prato de estanho, D. Filippi; bowl, Orlaria Paulistana



CLÁSSICO REPAGINADO
Apelidada de Marguerita da Casa, é a mais pedida pela clientela da Carlos Pizza. Azeitona preta, orégano fresco e parmesão foram os ingredientes acrescentados à receita tradicional italiana – que leva apenas molho de tomate, mussarela de búfala e manjericão. “Prefira a azeitona preta à verde. É mais macia e vistosa”, sugere o chef Nardelli.


Pizza
marguerita
(RECEITA
NA PÁGINA 185)



MOBILE VIEW

Baixe grátis o aplicativo Blippar, aponte a câmera do celular para esta página e assista ao vídeo do preparo da pizza marguerita clássica. (Dúvidas? Veja instruções na página 11.)



Desde que se tornou pai, há dois anos, o chef argentino Luciano Nardelli (*que aparece nesta página, com o filho*) prepara o almoço de Martín, 2 anos, antes de ir para o trabalho. “Deixo tudo prontinho. Costumo variar entre peixe, frango e carne vermelha, com acompanhamentos simples, mas saborosos”, conta. Às quartas-feiras e aos sábados, seus dias de folga, o tempo é todo dedicado ao pequeno. “Martín chegou na hora certa. Antes, não conseguiria administrar essa rotina tão bem”, afirma, referindo-se à vida agitada que levava quando era o responsável pela cozinha dos restaurantes Rubayat e, depois, do Riviera Bar (aberto pelo amigo e chef Alex Atala), badalados endereços em São Paulo. A mudança veio ao investir em uma pizzaria no bairro paulistano da Vila Madalena, reduto de pontos descolados, ao lado de outros dois sócios, Carlos Verna e Arthur Hirsch. Deu tão certo que, poucos meses após a inauguração, no ano passado, a Carlos Pizza recebeu, de VEJA COMER&BEBER, o título de melhor pizzaria da cidade. Para se destacarem num mercado tão competitivo, os sócios buscaram em Nápoles, na Itália, a inspiração para o formato individual do disco (de 27 centímetros de diâmetro), assado no forno a lenha, e em Nova York, o ar descontraído do salão pequeno e bem decorado. Convidamos Luccho, como o chef é conhecido, para criar um cardápio especial para o Dia dos Pais. Pode até pedir ajuda aos pequenos – aqui, Martín pôs a mão na massa!



Nesta página Mesa, Ethmix; arranjos de flores, Acorda, Margarida! Flowershop; garraras (no centro da mesa), Casa Canela (no centro da mesa); tronco (na mesa) e tábuas (no canto dos utensílios), Utilplast; pratos, taças verde e transparente, Ideia Única; copo do tipo americano, Corporação de Ofícios; taqueiro de prata e potes para mantimentos, Asa Selection; na Presentes Mickey; bowls verde, D. Filipar; guardanapo, Table4us; caixa de madeira para vinho (com as flores), Winepro; potes para mantimentos, Asa Selection/Na página ao lado tábuas de madeira, Ella Arts; bowls e pratos, Orlaria Paulistana; Corporação de Ofícios



Ramos de manjerona dão charme aos guardanapos de gaze de linho. Reproduza esta dobradura em casa: uma as pontas opostas do tecido, formando um triângulo, e enrole pelo lado maior. Junte as duas pontas e dê um nó.



ENTRE NO CLIMA [1] Verde, cinza e âmbar dão o tom da decoração. Tábuas e troncos diferentes dispensam jogos americanos ou sousplats, e um mix de garrafas e frascos de farmácia antigos compõe o centro de mesa. Os arranjos florais, assinados pela floricultura paulistana Acorda, Margarida!, misturam folhagens a espécies imponentes, como celósia e repolho ornamental. [2] Os talheres de prata foram amarrados com um cordão de couro (encontrado em armarinhos). [3] A caixa de madeira para vinho faz as vezes de vaso, preenchida com potes de vidro (que ficam ocultos) com flores.

Receber em casa



Abóbora com mascarpone (RECEITA NA PÁGINA 184)

Massa com aliche (RECEITA NO TABLET)

Cebola com dois queijos (RECEITA NA PÁGINA 184)

Deixe temperos extras à disposição para cada um incrementar sua pizza como desejar. No mesmo cantinho, três tipos de azeitona (a partir da esquerda, azapa, gordal e preta miúda), em potes, para beliscar.

* DICA ESPERTA



Pizza de peperone e erva-doce (RECEITA NA PÁGINA 185)

MENU PLANEJADO Deliciosas entradas, como a abóbora com mascarpone e a cebola com dois queijos, abrandam o apetite. A massa com aliche também funciona com aperitivo – até mesmo sozinha. Para as pizzas, o chef sugere compor um cardápio com um sabor clássico, como mussarela, um com legume ou verdura (como a de escarola com nozes) e outro com algum embutido (como a de peperone e parmesão, finalizada com erva-doce). “Calcule meia pizza de tamanho tradicional por pessoa”, garante Luccho, que modelou as massas em diferentes formatos especialmente para a ocasião.



Pizza de escarola (RECEITA NA PÁGINA 184)



Pizza de cogumelos (RECEITA NA PÁGINA 185)

Nesta página Tábuas de pedra e copinhos de vidro. Utilizaste: prato, bowls e potinhos de cerâmica, Olaria Paulista; garrafas, Embavidro; arranjo de flores, Acorda, Margarida Flowershop; prato de prata (na foto); creme de chocolate, Idéia Única; colherinhas de prata e talheres de servir (na foto das frutas assadas), Minina Avo Timna; (na página ao lado) Bandejas de ferro preta e com tampo de madeira, Elia Arts; tábuas de madeira e suporte de ferro, D.Filipe; bowl (com a cebola), Olaria Paulista; panelinha de ferro, Staub; potes de vidro (com as azeitonas) e pg de pizza, Utilizaste; colher e tábua de prata envelhecida, Minina Avo Timna; bowls de vidro e demais talheres, Presentes Mickey; bandeirinhas de lousa, prato e taças, Idéia Única; guardanapo, Tablet.us



Creme de chocolate (RECEITA NA PÁGINA 185)

TUDO SIMPLES Se não tiver forno a lenha, use a fôrma de pedra-sabão (veja na foto da pizza de cogumelos). Ela concentra o calor e assa a massa rapidamente no interior do forno comum. Pode ser usada também para servir. Além de linda, mantém o alimento aquecido. Para a sobremesa, reserve espaço para a doçura do creme de chocolate, releitura do brigadeiro de colher, e das frutas assadas com sorvete de creme: basta polvilhar açúcar sobre elas e levar ao forno alto. “Evite cortá-las em pedaços pequenos para que não desmanchem”, alerta Luccho. Acima, à direita, Arthur diverte-se com suas filhas, Lara, 4 anos (à esquerda), e Mia.

