

# O cantinho italiano

Acolhedor e pequeno, Come Prima distingue-se pelos pratos tipicamente italianos, além da piza.

**A**berto ao público desde 2001, o Restaurante Come Prima pretende distinguir-se por ser um autêntico estabelecimento de gastronomia italiana. "Fazemos pizzas, mas essa é apenas uma parte do que temos. Estamos a fazer uma cozinha virada para produtos de alta qualidade. Todas as massas são feitas por nós, tal como 90% das sobremesas", explicou o proprietário e chef de cozinha, cujo nome de guerra é Giovanni (o verdadeiro é Tanka Sapkota, ver caixa). Com espaço para 65 pessoas e sem sala para fumadores, o restaurante, situado na

zona da Lapa, oferece um ambiente acolhedor, com pratos que o farão viajar até perto do Mediterrâneo. "Temos massas frescas, risotos, especialidades que são quase todas feitas no forno a lenha e, para entradas temos beringelas panadas e cogumelos recheados com legumes e mozzarella", acrescenta o nepalês, que explica o significado do nome do restaurante: "Por um lado significa que mudámos de sítio, [antes Giovanni geria um restaurante chamado Bella Itália], por outro, que aqui fazemos comida caseira."

Texto: LARA RAQUEL SILVA  
Foto: RICARDO SOUSA COSTA



## Sugestões do chef

### Cogumelos recheados



#### Ingredientes:

24 cogumelos grandes, 10 g de azeite extravirgem, 1 cebola picada, 2 dentes de alho picado, 40 g de cenoura picada, 40 g de feijão, 40 g de fiambre, 40 g de cogumelos (pé), meia chávena de caldo de vegetais, 30 g de queijo parmesão ralado, 5 g de salsa bem picada, 20 g de *parmigiano regiano*

#### Preparação:

Aqueça o forno a 200° C. Coloque água a ferver e escale os cogumelos, já lavados e sem pés durante 2 minutos. Escorra-os bem de seguida. Aqueça o óleo numa frigideira em lume médio e junte a cebola e o alho picado. Deixe refogar durante 3 minutos. Acrescente a cenoura e o feijão e salteie mais um pouco. Junte o caldo de vegetais e deixe apurar mais uns minutos, até os legumes estarem macios. Junte fiambre e legumes cozidos no *mixer* e triture bem junto o queijo *parmigiano regiano* e a salsa. Recheie os chapéus dos cogumelos e tape com mozzarella. Disponha-os num tabuleiro e leve-os ao forno durante cerca de 15 minutos a 180° C. Sirva sempre quente.

#### Ingredientes:

**Massa:** 260 g de farinha "grano duro", 240 g de sémola (uma farinha com grãos maiores), 5 ovos  
**Recheio:** 500 g de ricota, 4 colheres de parmesão, espinafre (a gosto), noz-moscada e sal q.b.

### Ravioli di ricotta e spinaci



## Restaurante Come Prima

Rua do Olival, n.º 258,  
1200-744 Lisboa  
Tel.: +351 213 902 4 57,  
+351 914 094 523  
Horários: De 2.ª a 5.ª feira,  
das 12 às 15 e das 19h00  
às 23h00; 6.ª feira e sábado  
das 19h00 às 00h00;  
domingos, das 12h30 às 15h00  
e das 19h00 às 23h00  
Preço médio: € 20/22



### O percurso de "Giovani"

Natural do Nepal, Tanka Sapkota – chamam-lhe "Giovani" – tinha acabado de entrar no curso de Direito, quando decidiu mudar-se para Stuttgart, na Alemanha, onde vivia o irmão. E foi aí, em 1992, que começou a sua jornada num restaurante, onde acabou por ser cozinheiro. Entretanto, apaixonou-se por Portugal e, em 2008, estudou cozinha italiana em Roma, na escola Gambero Rosso.



#### Preparação:

**Massa:** A regra é para cada 100 g de "pó" junte 1 ovo. Amasse o preparado com a mão durante 5 minutos ou coloque tudo num processador e bata 2 minutos. Disponha a massa na mesa e continue a trabalhá-la manualmente. Seguidamente passe naquelas máquinas de macarrão, primeiro na espessura 1, depois na 3, depois na 5 e por último na 6. Tem de ser rápido, senão a massa quebra e seca. Faça duas faixas, recheie e corte... depois mais duas, recheie e corte, ou perde mesmo todo o trabalho. **Recheio:** Misture tudo. Salteie espinafre com azeite, depois deixe ficar frio. Triture o espinafre, junte ricotta e os outros ingredientes e envolva bem. Use esta mistura, que deve ser preparada antes de ter a massa pronta, para recheiar os ravioli. Cozinhe por cerca de 4 minutos. Utilize o molho que preferir...

#### Tiramisu



#### Preparação:

Misture as gemas com o açúcar até ficar com uma cor esbranquiçada. Junte o queijo e misture novamente. Bata as claras em castelo e envolva-as com cuidado no preparado para não se desmancharem. Misture o Amaretto com o café. Molhe os palitos de champanhe no café e coloque-os no fundo de uma travessa até cobrir toda a superfície. Cubra com o creme. Repita com uma camada de palitos e novamente com o creme. Leve ao frigorífico durante 4 horas. Na hora de servir cubra com cacau em pó.

#### Ingredientes:

300 g de palitos de champanhe, 6 ovos,  
6 colheres de açúcar, 500 g de queijo  
mascarpone, 1 cálice de Amaretto  
Disaronno, 1 chávena de café forte

**VALE**  
2 FLÚTES DE ESPUMANTE  
ITALIANO PROSECCO  
VALIDO NA REFEIÇÃO PARA DUAS PESSOAS  
COM A APRESENTAÇÃO DESTES VOUCHER  
VALIDO ATÉ  
22 DE MARÇO