



Entrada

VIEIRAS SELADAS COM CREME DE COUVE-FLOR E ÓLEO DE TRUFA BRANCA

Como é feito

Vieiras frescas seladas em manteiga noisette até formarem uma crosta dourada e caramelizada. Servidas sobre um creme aveludado de couve-flor, finalizadas com óleo de trufa branca e lâminas finíssimas de trufa.

História e tradição

As vieiras são um símbolo da alta gastronomia europeia desde a Idade Média, apreciadas nas mesas da nobreza por sua textura delicada e sabor do mar. A trufa branca, chamada de “diamante da culinária”, é uma tradição italiana que remonta ao Renascimento, quando era considerada um presente digno de reis.