

Mas não pense que as receitas sempre dão certo: “um dia inventamos de fazer bomba de padaria. Ficou com gosto de água quente”. Porém, para eles, o que vale é o aprendizado.

Se vocês são do time dos inexperientes e não sabem por onde começar, não se assustem! O chef Ulisses Dias aconselha o preparo de pratos simples, que não exijam muitos acompanhamentos, como um spaghetti. “É romântico, pois repete ao filme *A Dama e o Vagabundo*”, comentou. Porém, ele avisa que é preciso ter cuidado ao comer receitas com molho.

Então, quando optarem pelo prato, também se preocupem com o depois, já que, após o jantar, uma noite romântica estará por vir. Ulisses avisa que se deve dispensar alho, peixe e temperos fortes. Para o jantar perfeito, o chef sugere um risoto frutado, já que é uma receita simples, leve e cremosa. A escolha da bebida deve estar entre um espumante ou vinho branco. “Essas bebidas com pouca acidez equilibram muito bem com o queijo e com a leveza do prato”, comentou.

A decoração completa o clima a dois. Assim, além de saboroso, o prato deve estar bonito. O culinária Bruno Lino avisa que os enfeites precisam ser simples e comestíveis para não atrapalharem o sabor das comidas. Já na mesa, é possível ousar, jogando pétalas de rosa, por exemplo.

Para deixar a noite perfeita, escolha uma sobremesa a base de chocolate e morango. A combinação denota o erotismo. O morango pela cor e forma e o chocolate por suas ações termogênicas, que estabilizam a ansiedade.

O resto é com vocês. Enquanto cozinham, escolham uma boa música e aproveitem cada momento juntos. E lembre-se, se tiver amor, tudo fica uma delícia!



Foto: Divulgação

“É ROMÂNTICO,
POIS REPETE
AO FILME *A
DAMA E O
VAGABUNDO*”
comenta o Chef Ulisses

