

Romeu e Julieta

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Na década de 1970, Maurício de Sousa, o cartunista brasileiro mais bem sucedido e criador da "Turma da Monica" foi contratado para criar uma campanha publicitária para "Goiabada da CICA". Goiabada é uma pasta de goiaba doce que é popular no Brasil. A campanha apresentou a goiabada muito doce combinada com um queijo fresco salgado. A ideia de Mauricio era chamar a Goiabada doce "Julieta" e o queijo salgado "Romeu". A sobremesa "Romeu e Julieta" ficou muito popular e este nome hoje é conhecido em todo o Brasil. Aqui temos em uma reinterpretação do website do glitztv ¹ com base feita de queijo mascarpone.

Ingredientes:

- 200 gramas de goiabada
- 200 ml de água
- 200 gramas de queijo mascarpone
- 200 gramas de creme pesado
- 1 grande pitada de sal
- amêndoas fatiadas e torradas para decoração

Procedimento:

1. Preparando o goiabada

- Corte o goiabada em pequenos cubos e coloque uma panela média de fundo grosso.
- Adicione 200 ml de água.
- Cozinhe em fogo lento, mexendo de vez em quando até obter um molho brilhante e homogêneo.
- Deixe esfriar à temperatura ambiente.

2. Toste as amêndoas fatiadas

- Toste as amêndoas fatiadas em um forno de 150 C observando frequentemente para que elas fiquem uma cor dourada clara, mas não se tornem amargas.

3. Prepare o mousse

- Coloque o queijo mascarpone, o creme de leite e o sal na tigela de uma batedeira.
- Bata até obter a consistência de mousse.
- Prove o sal, este mousse de queijo deve ser levemente salgado para contrastar com a goiabada doce.

4. Servir

- Sirva em taças de martini com o goiabada no fundo da taça e uma grande colher da mousse flutuando nela.
- Decore com as amêndoas torradas torradas.

¹<http://www.glitztv.com.br/noticias-br/romeu-e-julieta-ganha-versao-com-queijo-mascarpone/>