



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Bacalhau da Paixão

Vem chegando o feriado da sexta-feira da Paixão e qual o prato nos vem à cabeça? O bacalhau! É o carro-chefe de casas portuguesas, mastambém desfila em menus de vários outros restaurantes de diferentes especialidades. E o que me desperta paixão é aquele bacalhau de posta alta, em lascas tenras e apetitosas. Vamos falar dele.

No tradicional Restaurante do Porto, costumam pedir o bacalhau grelhado com molho de alcaparras e legumes a R\$ 160 para duas pessoas os 300g do peixe. Pelo mesmo preço e quantidade também tem boa saída o bacalhau à Lagareiro, regado com muito azeite e servido com batatas ao murro e Arroz de Braga. Além da posta alta, acompanha um arroz entremeadado com bacalhau desfiado, carro-chefe da casa.

Taberna Baltazar é outra casa tipicamente portuguesa e tradicional em BH. Lá, os 400g de bacalhau à Lagareiro são servidos a R\$ 224,70.

Recentemente BH ganhou mais uma casa tipicamente portuguesa, o Caravela. Estive lá e experimentei o ótimo bacalhau à Lagareiro, servido em pratos individuais, acompanhado de batatinhas ao murro, cebola caramelizada e vinagrete de salsinha com farofa de azeitona (R\$ 75).

A Itália também é um país com tradição em bacalhau. Na região de Vicenza, faz sucesso o "Baccalà Alla Vicentina", que pode ser apreciado em BH no D' Agostim Di Paratella, feito

com bastante cebola, salsinha e creme de leite fresco a R\$ 78. No Est Est Est, o "Baccalà alla Ligure" (R\$88) é uma receita italiana de lombo de bacalhau servido em calda agridoce de alho e sálvia. Já no Paratella Gastronomia Italiana o "Baccalà Alla Romana" (R\$ 85) vem com batatas ao murro, alcaparras, azeitona preta, amêndoas laminadas e passas brancas. A versão do Vecchio Sogno tem toques brasileiros, como o rosti com couve e farofa de castanha do Brasil para acompanhar o bacalhau grelhado com vegetais (R\$ 119).

Restaurante contemporâneo também serve um excelente bacalhau. No Glouton o bacalhau ao forno com creme de poró, batatas, amêndoas, pêras e cebolas sai a R\$ 89, mesmo preço do bacalhau "Vera Cruz" do Trindade, porém acompanhado de minilegumes orgânicos. Ambos me agradaram bastante. Até em restaurantes franceses podemos apreciar um bacalhau, como no Taste Vin com seu bacalhau pochê, batatas, tomatinhos, azeitona e cebola confit (R\$ 115), receita parecida com a do Gomide, que também leva esses legumes ao lado do bacalahu ao forno (R\$ 109). Essa clássica combinação de batata, tomate, azeitona, cebola e bastante azeite é a mais encontrada e também faz parte do menu do A Favorita (R\$ 112) e do Patuscada (R\$ 92).

Não temos muitos restaurantes tipicamente portugueses em BH, mas temos uma boa variedade de bacalhaus para experimentar espalhados pela cidade.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Onde

Restaurante do Porto: R. Espírito Santo, 1.507 – Lourdes / R. Conselheiro Lafaiete, 2.099 – Cidade Nova
 Taberna Baltazar: R. Oriente, 571 – Serra
 Caravela: Av. Prudente de Moraes, 202 – Cidade Jardim
 D' Agostim Di Paratella: R. Bernardo Guimarães, 2.520 – Santo Agostinho
 Est Est Est: Av. Getúlio Vargas, 107 – Funcionários
 Paratella Gastronomia Italiana: Av. Aggeio Pio Sobrinho, 420, loja 7 – Bunitis
 Vecchio Sogno: R. Martim de Carvalho, 75 – Santo Agostinho
 Glouton: R. Bárbara Heliodora, 59 – Lourdes
 Trindade: R. Alvarenga Peixoto, 388 – Lourdes
 Taste Vin: R. Curitiba, 2.105 – Lourdes
 Gomide: Rua Tomás Gonzaga, 189 – Lourdes
 A Favorita: R. Santa Catarina, 1235 – Lourdes
 Patuscada: Av. Bernardo Monteiro, 1.548 – Funcionários



DEGUSTAÇÃO DE OVOS DE PÁSCOA

Qual é a sobremesa oficial do feriado da Semana Santa? Ovos de Páscoa, é claro. Recomendamos sempre os caseiros, feitos com ingredientes selecionados e muito capricho. Gosto muito dos kits com sabores variados, pois não enjoam e cada ovo de traz uma nova surpresa. Fernanda Lafetá faz uma caixa com três miniovos de 50g nos sabores caramelo, Jack Daniels Honey e café com laranja a R\$ 59. Encomendas: fernandalafeta@gmail.com ou 31-98606-1414. O kit degustação da "Cupcake Me" apresenta seus oito sabores em ovinhos de 50g: torta holandesa, Oreo, caramelo com flor de sal, pistache de bronte, amarula, leite Ninho com Nutella, caramelo de framboesa e candy, cheio confeitos. Vêm na cestinha e custam R\$ 76. Encomendas pelo e-mail terezalima@cupcakeme.com.br ou pelo 98711-6415.

CURSO DE MACARONS DA LA PARISSERIE

O macaron é um dos mais famosos doces parisienses e que apresenta mais detalhes precisos no processo de fabricação. Acertar o ponto do merengue, pesar milimetricamente os ingredientes e até controlar a umidade do ambiente são tarefas cruciais para o sucesso da receita. Para se ter uma ideia, em tempo chuvoso a chance de dar errado é grande e todo cuidado é pouco. Todos esses segredos são desvendados no curso promovido por Mariana Correa, especializada em confeitaria francesa pela Le Cordon Bleu, em Paris. O curso acontece aos sábados, das 16h às 19h, com investimento de R\$ 300 e inclui todos os ingredientes, receitas impressas e certificado digital. Além disso, alunos poderão levar para casa as delícias que forem produzidas. As vagas são limitadas e as inscrições para abril já podem ser feitas pelo e-mail contato@laparisserie.com.br.

PRO MO ÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla ponteira
o autêntico sabor da carne
BH Shopping - Loja NL 47 - st 3286.1656

Promção válida de segunda a domingo a partir das 17h para dois pratos. O prato promocional será de valor igual ou menor que o primeiro, com 50% de desconto. Exclui Carrê de Cordeiro, Prato Rife e Bacalhau. Prato Individual. Foto meramente ilustrativa.