

d destemperados

ZERO HORA,
CADERNO
DESTEMPERADOS,
SEXTA-FEIRA, 23 DE
JANEIRO DE 2026

Para harmonizar
Rótulos leves
valorizam peixes
e mariscos | 3

Cozinha costeira
Receitas que
levam o litoral
ao prato | 6 e 7



KUBAIS, ADOBE STOCK.COM

Do mar à mesa
Ostras frescas
são destaque
no Sardiña | 5



MILENE MAGNUS

Acreditamos no poder da gastronomia.
Acreditamos que comer e beber bem alimenta a alma.

Nos conecta com o passado.
Mais do que isso, nos conecta com o mundo, com outras culturas.
Nos conecta com o novo.

Somos apaixonados pela possibilidade de descobrir.
Novos lugares, temperos e sabores. Por experimentar.

Do simples ao que há de mais exclusivo.
Na própria companhia ou com muita gente ao redor da mesa.
Em casa, no bar, num restaurante, não importa aonde.

Porque acreditamos que gastronomia cura, gastronomia cuida, gastronomia transforma.

É capaz de mudar um dia, uma história, de criar memórias.
Vivemos pra colocar mais gastronomia na sua vida.

DESTEMPERADOS
VIVA A GASTRONOMIA

destemperados.com.br
fb.com/destemperados
@destemperados
@destemperados

EXPEDIENTE
CURADORIA DE CONTEÚDO
Diogo Carvalho e Lela Zaniol

GERENTE
Larissa Cavalheiro

CONTEÚDO
Daiani Aguiar,
Brunna Oliveira e
Milene Magnus

DIAGRAMAÇÃO
Taciana Pessetto

FALE COM A REDAÇÃO
daiani.aguiar@gruporbs.com.br

FALE COM O
PLANEJAMENTO COMERCIAL
filipe.finkler@gruporbs.com.br

EDITORIAL

Marcos no imaginário

Eu tinha 23 anos quando comi camarão e lagosta pela primeira vez. Coincidentemente – ou não –, também era minha primeira viagem ao Nordeste. Já mencionei aqui que, na minha família, não temos o hábito de consumir frutos do mar. Essa realidade, aliás, é compartilhada por muitos brasileiros.

A gastronomia, como símbolo identitário, expressa muito da cultura de um país e, por consequência, de suas dinâmicas sociais. O prato na mesa é um dos retratos mais fiéis do que aprendemos a imaginar, a cultivar, a amar. E esses fragmentos revelam, com clareza, a qual recorte social pertencemos.

Lembro de ter amado imediatamente. A partir dali, o camarão, um pouco mais

presente na cozinha cotidiana, passou a figurar entre meus ingredientes favoritos. Não consumo carne vermelha, suína ou de aves. E só não sou vegetariana porque amo frutos do mar. Até porque decisões devem ser mantidas enquanto fizerem sentido. Comer é sobre autoconehecimento, contexto e desejo.

Talvez por isso esta edição seja tão especial para mim. Escolhi o tema por afinidade e relevância. Os pescados sustentam uma cadeia extensa, que começa no mar, passa por comunidades inteiras e chega à mesa mediada por quem escolhe tratar o produto com respeito. São esses profissionais que nos permitem acessar o gosto do mar de um jeito único.

Vale lembrar que, segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimen-

tação e a Agricultura (FAO), o consumo médio de pescados no Brasil ainda está abaixo da média mundial. Enquanto globalmente esse número supera os 20 quilos por pessoa ao ano, por aqui permanece em torno da metade disso. Falar sobre frutos do mar, portanto, também é falar de cultura alimentar e acesso.

E para trazer frescor às páginas deste caderno, fomos até o Sardiñas Tapas y Vinos. Há ainda uma seleção de outros restaurantes em Porto Alegre, dicas de rótulos para harmonizar com a culinária marítima e receitas, de simples a elaboradas, com pescados.

Celebre as primeiras vezes. Esses marcos no imaginário ampliam repertórios e ajudam a construir quem somos. Existe muita coisa boa por aí. Boa leitura! —

Daiani Aguiar
Analista de Conteúdo

NOVOS CONTEÚDOS



DAIANI AGUIAR

Quati Gelateria lança sabores novos e criativos toda quarta-feira

Menu rotativo

Como bons fãs de sorvete, fomos conhecer mais um lugar na Capital. A Quati Gelateria Artesanal (Rua Garibaldi, 1.333, no bairro Bom Fim) aposta em criatividade e qualidade, com menu sazonal e novidades toda quarta-feira. São mais de 500 receitas criadas com técnica italiana, ingredientes locais e olhar brasileiro. Por lá, os sabores surpreendem, com combinações como erva-mate e bolo de cenoura. O cardápio inclusivo dispõe de opções veganas, sem açúcar e sem glúten. E uma surpresa muito boa é: crianças de até 6 anos não pagam o primeiro gelato. Acompanhe em @quatigelateria. —



CONEXÃO
DIGITAL



Assista aqui



MILENE MAGNUS

Começou mais uma temporada do 20BARRA9 na praia

No litoral

Com a chegada do verão, o 20barra9 dá início a uma temporada do 20 na Praia (Av. Beira Mar, 31, em Atlântida), com pé na areia e convite ao tempo sem pressa. O clima é de fim de tarde longo, drinks refrescantes e cardápio pensado para compartilhar. Entre os destaques estão os coquetéis autorais e os pratos que valorizam o mar, como camarão crocante, xixo do mar, peixe crocante e risoto de camarão. Para fechar, sobremesas geladas completam a experiência à beira-mar, em um cenário que combina descontração, sabor e verão em estado puro. Saiba mais em @20barra9. —



CONEXÃO
DIGITAL



Veja mais



REPRODUÇÃO

Confira três receitas com queijo para reproduzir em casa

Para testar

O Dia Mundial do Queijo passou, mas a vontade de cozinhar com ele está sempre on por aqui. Para prolongar a comemoração – como toda coisa boa merece – reunimos três receitas que exaltam o ingrediente em versões simples, reconfortantes e saborosas. Tem queijo frito, dourado no ponto certo, macarrão com queijo para aqueles dias que pedem aconchego e queijo quente com pão caseiro, perfeito para dividir à mesa. Difícil escolher só uma? Confira o passo a passo completo no Instagram do Destemperados, o @destemperados, e esteja sempre pronto para o próximo lanche. Bom apetite!



CONEXÃO
DIGITAL



Leia na íntegra

PORTA-COPOS



Natália Frighetto

natifrighetto@gmail.com
@natifrighetto

Verão à mesa

Taças, sol,
sal e frutos
do mar

Dicas de rótulos para valorizar
peixes, mariscos e preparos simples,
com frescor e equilíbrio no paladar

A temporada litorânea é recheada de peixes, camarões, lulas, mexilhões, entre tantos outros frutos do mar. Praia, sol e sal combinam com alimentos mais leves, preparos mais simples e, no caso dos peixes, crustáceos e mariscos, ainda pratos frescos e gelados, ótimos para comer após a praia e fazer o preparo em família. Para acompanhar, vinhos leves e frescos são boas opções. Crustáceos e mexilhões ficam ótimos com brancos da região mediterrânea; o gosto salgado desses vinhos de influência marítima fica perfeito com os frutos de concha. Também harmonizam bem com vinhos de solos calcários, como os da Borgonha. A mineralidade do solo com fósseis marítimos nos faz viajar com os aromas e nos faz sentir em alto-mar, com o frescor e a salinidade dos vinhos. Aqui no Brasil, os Sauvignon Blanc de Santa Catarina agregam bastante aos preparos. Os frutos do mar com maior gordura equilibram melhor com vinhos mais ácidos, como os de regiões frias. O preparo também influencia: ceviches, que são aromáticos, ficam ótimos com vinhos igualmente aromáticos, como o Sauvignon Blanc. Para quem prefere combinar com o frescor do limão do prato, um Chardonnay bem elaborado fica perfeito. Vermentino e Alvarinho também são boas castas para acompanhar. Uma massa ao vôngole, que leva vinho branco no preparo,

acompanhada de um Pinot Grigio, também promove uma viagem com a harmonização, desta vez para o Mediterrâneo: a acidez da variedade quebra o azeite do prato e a salinidade das conchas, e os sabores cítricos e minerais do vinho intensificam o adocicado e delicado sabor do vôngole, sendo a combinação ideal – de salivar escrevendo. Espumantes também são boas alternativas para beber com frutos do mar. O perlage (as borbulhas da taça) auxilia na limpeza do paladar, evitando o retrogosto do sabor intenso dos peixes. Além disso, os espumantes são bebidas ácidas que provocam a salivagem e ajudam na neutralização do paladar após consumir os marítimos. Temos sempre que lembrar que produtos do mar contêm bastante iodo e, em contato com tanino, provocam um gosto metálico (de ferro) na boca, desagradando um pouco o paladar. Por conta disso, evitamos os tintos e os vinhos maturados em madeira, em função do tanino. Mas se você é do tipo que não abre mão de consumir vinho tinto, mesmo com frutos do mar, a dica é optar por rótulos de variedades menos tânicas, tintos mais claros, como os claretes e os elaborados com uvas Pinot Noir ou Gamay, por exemplo. Vinhos de maceração carbônica também são opções, por extraírem pouco tanino da casca da uva. A seguir, confira dicas de rótulos para aproveitar em casa e extrair o melhor sabor dos pescados. Tim-tim! —



Vinho Branco
Vermentino
Paul Mas
750ml, R\$ 151

Vinho Branco
Pinot Grigio
Albino Armani
750ml, R\$ 197



Vinho Dal
Pizzol Pinot
Noir 750ml,
R\$ 108,78.



Alain
Geoffroy
Petit
Chablis
2022,
R\$ 356



AMI - Sauvignon
Blanc, R\$ 184



Manus
Liberum
Alvarinho,
R\$ 178



Vinho Albert
Bichot Cest
La Vie Pinot
Noir, Syrah
750ml,
R\$ 111,72



Vinho
Pizzorno
Maceración
Carbónica
Tannat,
R\$ 127,40



Frescor e leveza

Sabor de mar

Para quem é apaixonado por pescados, aqui está uma lista de lugares para comer superbem em Porto Alegre



Gambrinus

Fundado em 1889, o Gambrinus carrega o título de restaurante mais antigo do Rio Grande do Sul e segue como referência da culinária portuguesa em Porto Alegre. Famoso pelos bolinhos de bacalhau, considerados entre os melhores da Capital, o endereço convida a

desacelerar. Ideal para almoços em família, a experiência se completa nas conversas e memórias de quem mantém a casa viva há gerações. **No Mercado Público de Porto Alegre (Largo Glênio Peres, loja 85), no Centro Histórico @gambrinus1889**



Tuyo

O bar se inspira nos clássicos de Buenos Aires e aposta nos vinhos para animar as noites do Bom Fim. E para a alegria de muitos, a casa retoma os almoços aos sábados e aos domingos com cardápio inédito, que inclui empanada de polvo, ostra gratinada, paella, entre

outros pratos de babar. Para beliscar, seguem em cena o alfajor cruado, os biscoitos de parmesão com steak tartare e o tempurá de cogumelos, intenso e apimentado. **Rua Felipe Camarão, 268, no bairro Bom Fim @tuyo.poa**



Bottega del Mare

Culinária de alto nível e ambiente sofisticado definem o restaurante. Nos fundos de um empório, a casa tem um cardápio variado, com ingredientes selecionados e preparos inspirados nas tradições italiana, portuguesa e espanhola. Lugar ideal para quem é apaixonado por frutos do mar e deseja viver uma experiência diferenciada. **Rua Quintino Bocaiúva, 996, no bairro Moinhos de Vento @bottegadelmare_**



Restaurante Naval

Tradição que atravessa gerações e mantém o sabor como assinatura. Com mais de um século de história, o restaurante segue conquistando pelo cardápio farto e bem executado. Destaque para o Bacalhau à Naval, preparado com camarões, polvo, manteiga negra, legumes e azeitonas. **No Mercado Público de Porto Alegre (Largo Glênio Peres, lojas 91 e 93), no Centro Histórico @restaurantenaval**

Xavier

Comandado pelo chef catalão Xavier Gamez, o restaurante se inspira na gastronomia mediterrânea espanhola. O menu contemporâneo reúne frutos do mar e carnes selecionados. **Rua Auxiliadora, 203, no bairro Auxiliadora @xavier.restaurant**

Restaurante Chiwawa

Com foco em frutos do mar, o restaurante aposta em pratos bem executados. O camarão é o destaque, mas o cardápio também oferece filés, peixes e outras opções. **Avenida Teixeira Mendes, 1.216, no bairro Chácara das Pedras @restaurantechiwawa**



Casa Hashi

Sob o comando do chef Carlos Kristensen, a casa apresenta uma cozinha autoral que valoriza ingredientes locais, com destaque para o fogo e uma abordagem contemporânea. Com 30 anos de trajetória, o chef assina menus exclusivos, pensados sob medida, com identidade e sazonalidade. O lugar trabalha com produtores do Sul do Brasil e conta com equipe especializada para eventos, unindo técnica, hospitalidade e excelência no serviço. **Av. Mariland, 1.388, no bairro Mont'Serrat @casa_hashi**



Iaiá Bistrô

Na Zona Sul de Porto Alegre, o restaurante celebra a diversidade da culinária brasileira em um ambiente colorido e acolhedor. O cardápio passeia por sabores de diferentes regiões, com clássicos como bobó de camarão, acarajé e vatapá. Destaque para a moqueca de peixe e camarão, servida com arroz branco, quiabo refogado e farofa de banana. Em dias de sol, o jardim convida a acompanhar a refeição com caipirinha de caju. **Rua Chavantes, 636, no bairro Vila Assunção @iaia_bistro**



Cultura compartilhada

Arte e frutos do mar

Com curadoria cuidadosa e inspiração espanhola, Sardiña Tapas y Vinos aposta no frescor, no respeito ao ingrediente e em uma cozinha guiada pela sazonalidade

Daiani Aguiar

daiani.aguiar@gruporbs.com.br

A cultura do bar de tapas, os ingredientes de qualidade, o tempero irresistível e o acolhimento do chef Julio Cefis são alguns dos motivos que fazem qualquer um desejar voltar ao Sardiña Tapas y Vinos assim que cruza a porta. Na rua Bento Figueiredo, no Bom Fim, a placa vermelha com duas sardinhas anuncia: ali tem gastronomia autêntica e com identidade. Ao passar por lá, entre.

Com apenas 11 mesas, a casa guarda uma experiência intimista, construída em torno de boas histórias. A curadoria cuidadosa, dos frutos do mar aos vinhos, além dos quadros de Eduardo Chassa pendurados nas paredes – que refletem a estética apurada do restaurante – encanta quem aprecia arte e gastronomia de qualidade.

Raízes espanholas

“Ainda não tive o prazer de viajar à Espanha, mas está na lista de desejos.” Essa foi a minha resposta ao chef Julio Cefis,

perguntou a mim, à Milene e ao Patrick – colegas do Destemps e companhias da noite – se já visitamos o país que inspira o menu da casa.

Cozinheiro há 22 anos, Julio nasceu na Argentina e viveu em Barcelona, reunindo bagagem técnica, e, sobretudo, um compromisso genuíno em espalhar a cultura do bar de tapas. Fala com brilho nos olhos sobre vinhos bem escolhidos, fornecedores próximos e uma experiência que transcende o prato.

Bar de tapas é, em essência, um bar de petiscos com alma espanhola. Pequenas porções que revelam origem, frescor e intenção. “O ingrediente mais caro é a consciência”, costuma dizer o chef – e a frase se traduz na prática. O menu muda com frequência, acompanha a sazonalidade e o que o mar entrega naquele momento. Por isso, não há cardápio fixo nem reservas. Chegará à mesa o que há de melhor na cozinha.

Frescor e honestidade

A bandeira da casa são os frutos do mar, mas o continente também aparece com força. Há opções vegetarianas e veganas,

além de queijos, charcutaria, cogumelos e legumes.

Começamos pelas Ostras frescas (R\$ 63) – quatro unidades depuradas, servidas com limão, flor de sal e azeite de oliva extra virgem. A partir de agora as te-rei como referência no paladar. Frescas de verdade, vindas de Ribeirão da Ilha, limpas, ioadas na medida. Surpreendente.

Entre os antepastos, o Calamares baby em su salsa con panes (R\$ 54) se tornou unanimidade. Mini lulas cozidas com legumes, envoltas em um molho intenso, acompanhadas de pão.

Contraste que marca

Um dos pratos favoritos da noite foi o Damascos del Quimet (R\$ 40), apresentado em quatro colheres com damasco, queijo de cabra, azeitonas e aliche. O aliche, peixe curado em sal e vinagre, tem sabor, textura e salinidade marcante. O contraste entre o doce e o salgado e a untuosidade do queijo elevou tudo.

Também provamos o Montadito de gravlax de salmón (R\$ 52), com base de pão brioche, fatias de salmão curado e creme cítrico. Já o Montadito de pimentón y aliche (R\$ 42) foi,

depois das ostras frescas, o prato campeão da noite para mim – e para a Milene. Base de pão, toque de alho, pimentão assado e aliche. Repito: o salgadinho do peixe é uma coisa fora de sério.

No ponto certo

Entre as versões quentes, as Ostras gratinadas (R\$ 76) chegaram com quatro unidades ao béchamel, pápricas espanholas, parmesão, gruyère e crocante de jamón espanhol. Foi o prato favorito do Patrick.

Os Mejillones al vino con crema (R\$ 83) impressionaram pela estética e pelo sabor. Mexilhões cozidos no vinho, com cebola, alho e creme fresco, acompanhados de pão. O molho era dos deuses, ou seja, não sobrou nenhum pãozinho.

As Sardiñas fritas (R\$ 41) merecem destaque absoluto. Par de sardinhas fritas, azeite temperado e limão: simples, bem executado e delicioso. Não à toa levam o nome da casa.

Vieram ainda os Chipirones al limón (R\$ 58), mini lulas fritas com molho cítrico, e os Mejillones crocantes y salsa picante (R\$ 58), mexilhões à milanesa, com limão e um molho picante.

Para acompanhar e encerrar

Para beber, escolhemos o espumante de rótulo próprio do Sardiña: leve, com boa acidez e fácil de beber. Também provamos o Tinto de Verano (R\$ 29), clássico espanhol que mistura vinho tinto natural com soda de limão, laranja e vermute.

Para encerrar, a sobremesa foi a Torta basca (R\$ 31), com raspas de cumaru. Raspamos o prato e isso diz tudo.

Um lugar para voltar

Sabe quando amamos algo e sentimos vontade de compartilhar com quem amamos? Saí de lá com esse compromisso. O Sardiña se firma como um bar de tapas que amplia repertórios, cria memórias – principalmente a quem prova ingredientes pela primeira vez – e ajuda Porto Alegre a olhar para o mar com mais atenção e compromisso.

Obrigada, chef Julio Cefis, por ter aberto um lugar honesto, acolhedor e autêntico. Vamos voltar. E espero que em breve.

Sardiña Tapas y Vinos
Rua Bento Figueiredo, 32, no
bairro Bom Fim
@sardinatapas

RECEITAS
DA LELA

Lela Zaniol

lela@destemperados.com.br
@lelabzaniol

Tem dias em que a gente só quer comer algo que respeite o tempo do corpo: algo fresco, leve e cheio de sabor. Por isso, a seleção desta semana vai direto para o mar – e para aqueles almoços ou jantares que pedem por leveza. O tartar de atum é um desses pratos que não exigem esforço, só bons ingredientes e delicadeza no corte. Sirva geladinho, com pão torrado, e deixe ele brilhar. Já o peixe grelhado com limão e gergelim entra como uma solução rápida e elegante: grelha bem quente, nada de mexer demais e ainda tem um molho que resolve tudo. O polvo com batatas ao murro é para quando a gente quer impressionar sem drama – e fica a dica de ouro: use a água do cozimento depois. Os pastéis de camarão são para dividir, comer com a mão e repetir sem culpa. E o siri gratinado... bem, esse dispensa apresentações: é cremoso e quentinho, além de ser perfeito para comer com quem a gente gosta. Afinal, cozinhar assim também é cuidar. Espero que gostem. Beijos, Lela.

Pescados em foco

Tartar de atum

Rendimento: 6 porções.

- 500g de atum fresco
- 1 cebola roxa picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 molho de cebolinha picada
- 1/2 pimentão vermelho picado
- 1/2 pimentão amarelo picado
- 2 talos de aipo picados
- 1 colher (chá) de gengibre picado
- Gergelim a gosto
- 1 colher (chá) de molho shoyu
- 1 colher (chá) de azeite
- 1 colher (chá) de molho de pimenta
- Sal e pimenta a gosto

- 1 Comece picando o atum em cubos pequenos.
- 2 Em uma tigela, coloque o atum, a cebola roxa, o alho, a cebolinha, os pimentões, o aipo, o gengibre e o gergelim. Misture tudo delicadamente.
- 3 Acrescente o molho shoyu e mexa mais um pouco.
- 4 Adicione o azeite e o molho de pimenta. Deixe marinar por alguns minutos.
- 5 Corrija o tempero com sal e pimenta a gosto.
- 6 Sirva em seguida com pães torradinhos ou batatas fritas.



AMANDA XAVIER, BD 18/10/2022

Peixe grelhado com molho de limão e gergelim

Rendimento: 2 porções.

- 2 postas de sororoca ou de outro peixe da estação
- 1 colher (chá) de tahine (pasta de grão-de-bico)
- 2 colheres (chá) de suco de limão
- 2 colheres (sopa) de cheiro verde picado (cebolinha, salsinha e/ou coentro)
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 4 colheres (chá) de água
- Pimenta dedo-de-moça sem semente e picadinha a gosto ou 1 pitada de pasta de pimenta Harissa
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Fio de azeite para grelhar

- 1 Reserve o peixe e prepare o molho misturando todos os demais ingredientes. Experi-



MARIA CAPAI, ESPECIAL BD 15/05/2015

- mente, acerte o sal e o tempero segundo o seu paladar.
- 2 Besunte as postas de peixe com metade do molho e deixe descansar por alguns minutos em temperatura ambiente.
- 3 Em fogo médio, aqueça uma frigideira antiaderente com um

- fio de azeite. Coloque as postas e deixe dourar a superfície inferior.
- 4 Não se afobe para virar. Quando estiverem bem douradas, solte e vire as postas com uma espátula. Aguarde dourar bem a outra superfície.

- 5 Desligue o fogo e transfira as postas para um prato. Despeje o restante do molho na frigideira, apenas para esquentar um pouco e incorporar o sabor que ficou de fundo.
- 6 Regue o peixe com o molho e sirva em seguida.



JOANA BERWANGER, BD 25/10/2018

Polvo com batatas ao murro

Rendimento: 2 porções.

- 700g de tentáculos de polvo
- 4 a 5 batatas pequenas
- 3 cenouras pequenas (opcional)
- 2 cebolas médias
- 2 dentes de alho
- 1 colher de manteiga
- Azeite de oliva
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha a gosto

1 Para começar, lave o polvo na água corrente, com jato de água bem forte. Reserve.
2 Escolha de quatro a cinco batatas pequenas, três cenouras pequenas e duas cebolas médias. Lave os vegetais, corte as cebolas ao meio e separe.
3 Em uma panela, coloque o polvo, as batatas, as cenouras, a cebola cortada e os dentes de alho. Se você quiser preparar mais rápido, pode optar por uma panela de pressão.
4 Salpique com um pouco de

sal e um pouco de pimenta preta. Não é necessário colocar água, já que o polvo e as cebolas soltam água o suficiente para cozer tudo.
5 Leve ao fogo alto e deixe cozinhar de 30 a 35 minutos. Caso opte por usar a panela de pressão, espere pegar pressão e, deixe em fogo baixo por cinco a sete minutos.
6 Para saber se o polvo já está cozido, espete-o com um garfo. Se estiver macio, está pronto. Reserve com os legumes para depois.
7 Corte as batatas e as cenouras, mas não em pedaços muito pequenos.
8 Em uma frigideira grande, coloque o fio de azeite e a manteiga e, em seguida, adicione o polvo e os legumes. Frite as batatas e as cenouras até dourarem. Adicione a salsinha e acerte o sal e a pimenta, conforme o gosto.
9 Quando tudo estiver dourado, sirva o polvo com os legumes e o arroz.

Dica da Lela: Recomendamos comprar o polvo congelado, que já vem com os tentáculos cortados. Algumas pessoas costumam dizer que, se você congelar o polvo antes de prepará-lo, isso o deixará ainda mais macio. Caso você não encontre, opte pelo polvo inteiro e, na hora do preparo, remova a cabeça, a boca e limpe-o.



ANDRÉ ÁVILA, BD 25/10/2018

Pastel de camarão com massa caseira

Rendimento: 15 porções.

- Para a massa**
- 200ml de água
 - Sal e pimenta a gosto
 - 500g de farinha de trigo
 - 1 colher (sopa) de óleo
 - 1 colher (sopa) de aguardente
 - Óleo para fritar

- Para o recheio**
- 200g de camarão pequeno e sem casca
 - Sal e pimenta a gosto
 - 3 palmitos picados
 - 2 colheres (sopa) de requeijão
 - 2 colheres (sopa) de salsinha

1 Comece pela massa: aqueça a água e tempere com sal e pimenta. Reserve.
2 Em uma tigela, disponha a farinha, o óleo e a aguardente.
3 Aos poucos, acrescente a água morna e vá mexendo com as mãos.
4 Retire a massa da tigela e sove sobre uma superfície lisa. Deixe descansar por 10 minutos.
5 Enquanto isso, prepare o recheio. Tempere o camarão com sal e pimenta. Leve-o para refogar rapidamente até chegar no ponto (não pode ficar muito duro).
6 Em uma tigela, misture o camarão com o palmito, o requeijão e a salsinha. Reserve.
7 Abra a massa com um rolo em formato redondo para o pastel ficar em meia-lua.
8 Coloque o recheio da sua preferência. Feche as pontas e pressione as laterais com um garfo. Frite em óleo quente e sirva em seguida.

Siri gratinado

Rendimento: 8 porções.

- 1 dente de alho picado
- 1 cebola picada
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Azeite de oliva a gosto
- 1kg de carne de siri limpa
- 1 colher de (sopa) de extrato de tomate
- 1/2 cálice de vinho branco seco
- 1 pimenta dedo-de-moça picada
- 100g de molho bechamel pronto
- Sal e pimenta a gosto
- Cebolinha e salsinha picadas a gosto
- 200g de queijo prato para gratinar

1 Em uma panela, comece refogando o alho e a cebola com a manteiga e um fio de azeite de oliva. Adicione a carne de siri, o extrato de tomate e o vinho branco. Deixe o álcool evaporar.
2 Na sequência, junte a pimenta dedo-de-moça e misture bem.
3 Coloque o molho bechamel deixando



AMANDA XAVIER, BD 23/09/2018

a mistura cremosa e encorpada. Corrija o sal e a pimenta e finalize com o temperinho verde.
4 Coloque em forminhas e disponha o queijo por cima.
5 Leve ao forno preaquecido a 180 graus até o queijo gratinar bem. Sirva em seguida.



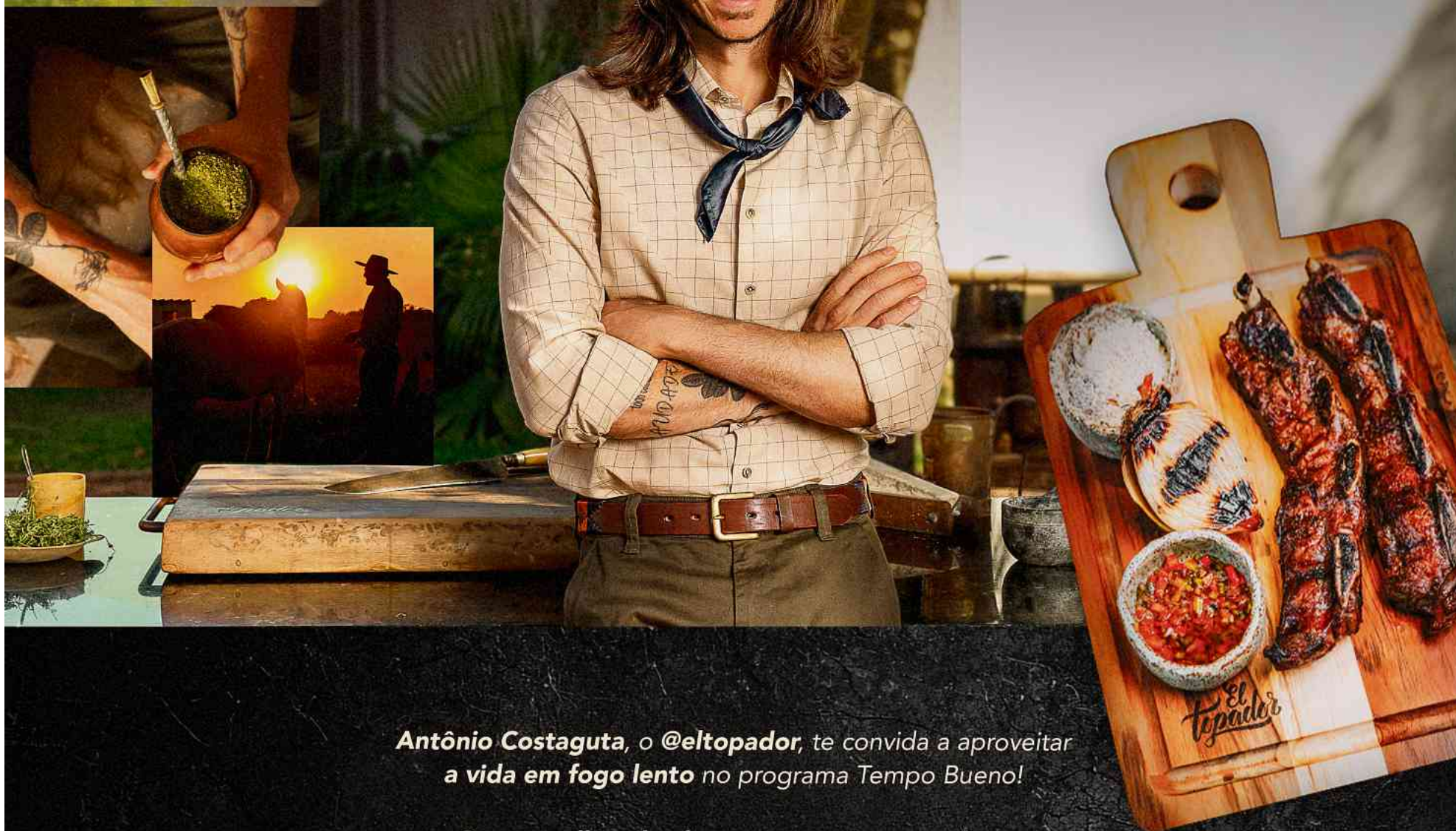
Perdeu
algum episódio?
Escaneie
o QR Code
e assista
no Globoplay!

Grupo **RBS**



TEMPO BUENO

A vida em — fogo lento



Antônio Costaguta, o @eltopador, te convida a aproveitar a vida em fogo lento no programa Tempo Bueno!

Com o **melhor do churrasco** e muita **prosa boa**,
te esperamos pra curtir devagar cada momento,
saboreando **o que é nosso** e cultivando **a nossa terra**.

Todos os sábados, logo após o Baita Sábado, na RBS TV.