

# Receitas e vinhos para celebrar

Dicas de três restaurantes e da sommelier Cláudia Oliveira para o almoço da Sexta-Santa



## Crabcake (bolinho de siri), Gotissô

**Ingredientes:** 250g kg de carne de siri desfiada; 1 cebola roxa pequena picada; 1 pimentão vermelho picado bem fino; 2 limões (só suco); 1/2 e xícara de maionese Japão; 4 gemas do ovo; 2 pimentas dedo-de-moça picadas; 120g de farinha panko; 1 cebolinha fatiada fina; 2 dentes de alho picados; 1 colher de sopa de salsa picada; 1/2 colher de chá de sal e 60g de coco seco.

**Preparo:** maionese Japão: no multiprocessador, coloque as gemas, o mirin, o sal, o vinagre e a mostarda Dijon e comece a misturar. Lentamente, vá adicionando o óleo até obter o ponto de maionese. Adicione um pouco de água para diluir, se necessário. Tempere com sal, açúcar e vinagre. A validade é de três semanas na geladeira. **Bolinho:** misture todos os ingredientes, exceto o panko e

carne de siri. Suavemente, adicionar o siri. Junte o panko, aos poucos, somente para dar a consistência correta. Congele. Descongele conforme necessário (talvez precise adicionar mais panko para corrigir consistência). Molde e empane, passando pela farinha, ovo e panko.

### Dona Maria

Rosé Vinho Regional Alentejano 2013, Estremoz, Alentejo, PT  
**Uva:** 60% Aragonez 40% Touriga Nacional  
**Cor:** rosé claro, casca de cebola, brilhante  
**Nariz:** frutas vermelhas, floral.  
**Boca:** seco, fresco, leve, final doce equilibra 12,5° GL álcool em sua estrutura.

R\$ 101,00, na Decanter vinhos  
[www.decantersantos.com.br](http://www.decantersantos.com.br)



## Bacalhau à Casa, Tasca do Porto

**Ingredientes:** 2 postas de bacalhau *Gadus morhua*, já dessalgado (350 gramas cada); farinha de trigo para empanar; azeite de oliva português para fritar; 3 batatas cortadas em rodela (à portuguesa).  
**Para o molho:** 2 cebolas grandes cortadas em rodelas; 2 dentes de alho cortados em lâminas; 1 pimentão vermelho cortado em tiras finas; 2 colheres de sopa de massa de tomate; 30 ml de vinho branco seco; 2 folhas de louro; sal o quanto baste; pimenta-do-reino o quanto baste.

**Preparo:** em uma panela, coloque o azeite, a cebola, o alho, o pimentão vermelho, tempere com a pimenta e o sal, e deixe refogar até a cebola estar cozida. Adicione o vinho branco e a massa de tomate, deixe apurar um pouco e reserve. Numa panela com óleo quente, frite as batatas à portuguesa. E reserve. Passe o bacalhau na farinha de trigo para empanar e frite em uma frigideira

com azeite até dourar. Coloque em um prato e sirva com o molho por cima do bacalhau e as batatas portuguesas para acompanhar.

### Assobio

Quinta dos Murças 2011, Douro, PT

**Uva:** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca.

**Cor:** Rubi intenso com reflexos violáceos

**Nariz:** explosão de frutas vermelhas, especiarias

**Boca:** seco, fresco, frutas maduras, taninos macios e elegantes, final longo

R\$ 75,00, da Qualimpor Import.  
No Marcelo, Sta. Marta, Porãozinho, Borghese  
[www.qualimpor.com.br](http://www.qualimpor.com.br)



## Bacalhau confit com minilegumes, Enoteca Decanter

**Ingredientes:** 1 lombo de bacalhau dessalgado; 4 cenouras baby; 3 vagens holandesa; 1 rabanete; 2 cebolas baby; 3 batata bolinha; 1 salsa; 1 ramo de alecrim; 1 ramo de tomilho; azeite; 3 dentes de alho

**Preparo:** descasque os dentes de alho e coloque-os em um tabuleiro pequeno junto com as ervas.

Adicione o lombo de bacalhau e o azeite até deixar o lombo submerso. Levar ao forno na temperatura de 160 graus por 25 a 30 minutos. Durante o tempo que o bacalhau estiver no forno, pegue duas panelas médias e coloque água. Deixe ferver com 1 colher de café de sal. Ao ferver a água, coloque a vagem holandesa e a cenoura baby por 4 minutos para ficar al dente. Em outra panela também com água cozinhe as batatas bolinhas e as cenouras baby, ambas com a casca, até ficarem macias. Em seguida, tire a casca e reserve.

**Azeite de ervas:** em um liquidificador, coloque meio maço de salsa, 1 xícara de azeite, 1/2 colher de café de alho picado e sal a gosto. Bata por 3 minutos e reserve.

**Montagem:** coloque o azeite em ervas, em seguida os legumes com o rabanete laminado, o bacalhau confit e uma ervas para finalizar a decoração.

**Dica:** se preferir pode dourar o bacalhau numa frigideira anti aderente com azeite, deixando o bacalhau mais crocante.

### Muros de Melgaço

Alvarinho Anselmo Mendes 2012, Vinho Verde, Minho, Monção, PT

**Uva:** Alvarinho

**Cor:** palha com reflexos dourados, brilhante

**Nariz:** frutas cítricas, toque mineral e defumado (6 meses de barrica)

**Boca:** seco, vibrante, untuoso, bom corpo, elegante persistente

R\$ 185,00, na Decanter vinhos  
[www.decantersantos.com.br](http://www.decantersantos.com.br)



## Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



## Bacalhau, vinho branco ou tinto?

Santé! Bacalhau e vinho são quase sempre os protagonistas na Sexta-Feira da Paixão e na Páscoa. E surge aí uma dúvida: qual vinho servir, branco ou tinto?

As conhecidas combinações clássicas indicam vinho branco com carnes brancas, peixes e frutos do mar e o vinho tinto com carnes vermelhas e de caça. Entretanto, para a grande maioria dos portugueses o bacalhau, não é nem peixe, nem carne. Bacalhau é bacalhau!

O conhecido Gabus morhua é um peixe do mar do Norte que após pescado, limpo, cortado, salgado e desidratado se transforma no bacalhau, o que o diferencia de todo e qualquer peixe, pois tem textura curtida, mais rígida e levemente fibrosa.

O tema bacalhau e vinho é complexo, mas o que determina uma boa harmonização é o equilíbrio. A acidez do vinho quebra a untuosidade. Seus taninos harmonizam com a suculência. Já o grau alcoólico

equilibra a crocância e, a textura em boca, a salvação.

Quando o assunto é bacalhau, a tradicional harmonização com vinhos regionais portugueses é bem-vinda. Observamos os ingredientes e o modo de preparo. Aliás, são infinitas as receitas: ao Forno, à Lagareiro, à Zé do Pipo, às Natas, à Portuguesa, à Espanhola etc, e sem contar bolinhos, risotos, massas e tortas.

Para um bacalhau elaborado com muitos ingredientes,

### Agenda

>>27 a 29/3. Promoção Outlet Borghese e Decanter vinhos com desconto de até 50%. Com degustação grátis. Tel. 2104-7575

>>31/3, 20h. Degustação da Tahaa import no Marcelo Laticínios. Tel. 3234-1861

acompanhados de azeite, alho e cebola, recomendo um tinto seco com boa acidez, muita fruta, bom corpo e taninos, para equilibrar a untuosidade presente. Aposto nas uvas Touriga

Nacional, Trincadeira, Afroucheiro, Aragonez (Tempranillo), Jaen, Syrah do Alentejo até mesmo a Baga.

Já um Bacalhau às Natas, com creme de leite, a indicação é um branco da uva Chardonnay, ou as espanholas Viura e Verdejo, ou as portuguesas Antão Vaz e Bical. Por serem aromáticos, intensos, com passagem em barricas de carvalho ficam perfeitos. A uva Riesling também faz bonito com sua exuberância e mineralidade.

Em se tratando do petisco bolinho de bacalhau, faz-se ideal um vinho Verde da uva branca Alvarinho, onde aromas, acidez e pertilant (efervescência), ca-

racterísticos da cepa, dominam a personalidade e a gordura do quitute. Sou eclética, e na tentativa de novas experiências enogastrômicas, sempre que posso, faço a degustação do bacalhau com um branco e um tinto.

Portanto, não se acanhe, o importante é harmonizar vinho e o Gabus morhua de forma atenta, perceptiva e principalmente prazerosa, sem preconceitos. Afinal, gosto é subjetivo. Aproveite as dicas e até a próxima taça.

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

**PEDRA BAIANA**  
RESTAURANTE NORDESTINO

**Delivery » 3224.4933 » 3345.0634**

PEDRA BAIANA I » Rua 1 de Maio, 26 - São Vicente  
PEDRA BAIANA II » Rua Washington Luís, 72 - Santos  
PEDRA BAIANA III » Rua Da Constituição, 609 - Santos

[facebook.com/PedraBaiana](https://www.facebook.com/PedraBaiana) [www.pedrabaiana.com.br](http://www.pedrabaiana.com.br) [pedrabaianaiiii@hotmail.com](mailto:pedrabaianaiiii@hotmail.com)

**{GNOCCHI}**  
solidário

29 DE MARÇO

Nunca foi tão gostoso ajudar!

Aqui no Babbo Américo, todo dia 29 é dia ajudar! No Gnocchi Solidário, 50% da renda deste prato será revertida a uma entidade da região, e neste domingo, a beneficiada será o Lar Cristão de Amparo ao Idoso.

Av. Ana Costa, 404 • Gonzaga • Santos  
3284.5999 • [www.babboamerico.com.br](http://www.babboamerico.com.br)

CANTINA  
**Babbo Américo**