

Clássicos revisitados

Chef Marius Grewe, da Enoteca Decanter Santos, ensina receitas que saem do lugar comum

Para quem não dispensa bacalhau, mesmo com o preço mais salgado, o chef Marius Grewe, da Enoteca Decanter Santos, ensina um bacalhau, que tem ingredientes clássicos, porém preparados de forma diferente. De sobremesa, ele sugere um bolo de cenoura bem diferente do que estamos acostumados. Ele remete à sua origem sul-africana, o bolo de cenoura south african style, que tem cream cheese no recheio. Ele é úmido e tem aroma de Natal. Recomendando.

SERVIÇO: ENOTECA DECANTER SANTOS

Bacalhau Decanter

Ingredientes:

confit de bacalhau: 250 g lombo de bacalhau dessalgado; 300 ml de azeite; 3 dentes de alho; 5g de tomilho; 2 folhas de manjeriço; purê de pimentão vermelho; 1 pimentão vermelho; 30 ml de azeite extravirgem; 30 ml de caldo de legumes; sal a gosto. **Batata:** 1 batata grande; 2 galhos de tomilho; 1 dente de alho; 1 fatia de limão siciliano; 5g de manteiga sem sal. **Aspargos:** 3 aspargos (somente a parte macia). **Tapenade:** 30g de azeitonas pretas; 10g de



alcaparras; 5 ml de suco de limão siciliano; 25 ml de azeite extravirgem; 2g de tomilho fresco.

Preparo: preaqueça o forno a 110 graus. Numa forma pequena ou panelinha, coloque o bacalhau, o azeite, o alho, o tomilho, e o manjeriço. Asse durante 20 minutos e retire do forno. Em seguida, aumente o forno até atingir 220 graus. Coloque o pimentão inteiro no forno para assar durante 10 minutos. Retire do forno, coloque numa vasilha e feche com filme PVC. Depois, descasque a batata e corte em quatro cubos iguais. Cozinhe na água com sal, escorra e reserve para deixar sair vapor (Não resfriar a batata com água fria). Em uma frigideira fria, coloque um pouco de azeite e os cubos de batatas. Acenda o fogo e deixe em temperatura baixa até as batatas ficarem douradas em um lado só.

Retire as batatas da frigideira e coloque numa placa para forno junto com tomilho, 1 dente de alho, 5ml manteiga e a fatia de limão. Retire o bacalhau do azeite e passe na farinha panko. Coloque numa travessa e ponha no forno a 220 graus para assar durante 10 minutos ou até estar bem dourado. Quando estiver faltando 5 minutos para o bacalhau ficar pronto, coloque as batatas no forno. Em seguida, corte as cabeças dos aspargos ao meio e leve para saltear em uma frigideira com azeite. Tempere com sal. Em um processador, bata as azeitonas, as alcaparras, o tomilho, o suco de limão e o azeite. Tire a casca do pimentão, abra e limpe. Depois, também no processador, bata sozinho até virar um purê. Coloque numa panelinha junto com azeite e o caldo e esquite bem.

Bolo de cenoura

Ingredientes: **bolo:** 250 g manteiga sem sal; 250 g açúcar mascavo; 5 ovos; raspas e suco de uma laranja; 3g de gengibre; 3 g de canela; 3 g de noz-moscada; 170g farinha de trigo; 10 ml fermento em pó; 250g cenoura ralada; 100g amêndoas picada; 100g nozes picada. **Cobertura:** 300g cream cheese; 90g de açúcar e suco de 1 limão.

Preparo: preaqueça o forno a 140 graus. Em uma batedeira, bata a manteiga e o açúcar mascavo até ficarem cremosos. Acrescente os ovos, um de cada vez. Em seguida, coloque a laranja e especiarias. Com uma colher, misture a farinha. Acrescente o fermento, a cenoura, as amêndoas e as nozes. Para assar, passe a massa para uma forma de 20cm x 30cm untada.

Asse de 40 a 45 minutos. Para a cobertura, bata o cream cheese e o açúcar numa batedeira até ficarem cremosos e lisos. Acrescente o suco de limão e bata mais um minuto.

Harmonização:

Amalaya Blanco Dulce 2014, AR

Uva: Riesling e Torrontés.

Cor: amarelo palha brilhante.

Nariz: banana e abacaxi com toque floral.

Boca: levemente doce com 11,5° GL e deliciosa acidez.

R\$ 69,70, NA ENOTECA DECANTER SANTOS.

Na Ponta da Praia,

São Vitto, cantina ao estilo do Bixiga

DA REDAÇÃO

Uma cantina ao estilo do Bixiga, com bandeirinhas penduradas, camisetas de times de futebol, toalha xadrez nas mesas. No menu, massas artesanais, molhos preparados na casa, risotos, carnes, pescados e pizzas. Assim é a São Vitto, aberta essa semana na Ponta da Praia, em Santos.

O restaurante fica onde funcionava a churrascaria Ponta Verde. A estrutura da casa foi mantida e adaptada para a mudança de proposta. Inclusive, a antiga mesa de frios do rodízio deu lugar a uma caprichada mesa de antepastos com DNA italiano. Berinjelas recheadas, alices, muçarelas, tomatinhos, salames, abobrinhas e outras especialidades ficam expostas em uma bela mesa refrigerada e o cliente pode se servir à vontade, no sistema de quilo (R\$ 6,99/100g).

No menu, há dezenas de tipos de massas e de molhos, que podem ser casados de acordo

com o gosto do cliente. O talharim com o molho desejado tem preço de R\$ 35. Só há cobrança do molho quando tiver camarão (mais R\$ 10). Todos eles levam nomes de famílias italianas, em uma homenagem a esses imigrantes. Entre os 32 tipos de molhos, destaque para o Nicoletto, à base de pomodoro, calabresa, berinjela, manjeriço, cogumelos e muçarela.

Entre os risotos, sugestões como o de funghi com vinho tinto (R\$ 60) ou o de presunto cru, ervilhas e brócolis (R\$55). Há ainda possibilidade de encomendas de pratos especiais como cabrito assado, que pode ser temperado ao gosto do cliente (R\$ 180 para duas pessoas) ou costeletas de cordeiro (R\$ 135).

SERVIÇO: CANTINA SÃO VITTO (AV. DOS BANCÁRIOS, 151 - PONTA DA PRAIA, SANTOS) FUNCIONAMENTO:



Harmonização: Umani Ronchi Podere Montepulciano d'Abruzzo 2013, IT

Uva: Montepulciano.

Cor: rubi brilhante de média intensidade.

Nariz: ameixa e mirtilo e nuances terrosos.

Boca: seco, frutado, corpo leve, equilibrado com 13° GL e boa acidez.

R\$ 78,40, NA ENOTECA DECANTER.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



Cidra ou sidra?

Santé! Curiosamente cidra e sidra têm sonoridade idêntica, porém com distintos significados.

A cidra é o fruto da cidreira, planta que pode ser originária do Sudeste Asiático ou da Índia. É cítrica e parecida com uma laranja grande. Sua polpa é muito seca e sua casca bem grossa. Normalmente é bastante utilizada na gastronomia, faz-se dela doces cristalizados

ou em compota. Já a sidra é uma bebida elaborada a partir do suco de maçã fermentado.

É também conhecida como vinho de maçã. Mas não se engane, vinho é feito de uva e a sidra é feita de maçã ou até de pera. É chamada de Sidra também em espanhol, Cider em inglês e Cidre em francês.

A boa sidra não contém adições de gás e nem é pasteurizada

em compota. Já a sidra é uma bebida elaborada a partir do suco de maçã fermentado. É também conhecida como vinho de maçã. Mas não se engane, vinho é feito de uva e a sidra é feita de maçã ou até de pera. É chamada de Sidra também em espanhol, Cider em inglês e Cidre em francês. A boa sidra não contém adições de gás e nem é pasteurizada

em compota. Já a sidra é uma bebida elaborada a partir do suco de maçã fermentado. É também conhecida como vinho de maçã. Mas não se engane, vinho é feito de uva e a sidra é feita de maçã ou até de pera. É chamada de Sidra também em espanhol, Cider em inglês e Cidre em francês. A boa sidra não contém adições de gás e nem é pasteurizada

em compota. Já a sidra é uma bebida elaborada a partir do suco de maçã fermentado. É também conhecida como vinho de maçã. Mas não se engane, vinho é feito de uva e a sidra é feita de maçã ou até de pera. É chamada de Sidra também em espanhol, Cider em inglês e Cidre em francês. A boa sidra não contém adições de gás e nem é pasteurizada

em compota. Já a sidra é uma bebida elaborada a partir do suco de maçã fermentado. É também conhecida como vinho de maçã. Mas não se engane, vinho é feito de uva e a sidra é feita de maçã ou até de pera. É chamada de Sidra também em espanhol, Cider em inglês e Cidre em francês. A boa sidra não contém adições de gás e nem é pasteurizada

em compota. Já a sidra é uma bebida elaborada a partir do suco de maçã fermentado. É também conhecida como vinho de maçã. Mas não se engane, vinho é feito de uva e a sidra é feita de maçã ou até de pera. É chamada de Sidra também em espanhol, Cider em inglês e Cidre em francês. A boa sidra não contém adições de gás e nem é pasteurizada

em compota. Já a sidra é uma bebida elaborada a partir do suco de maçã fermentado. É também conhecida como vinho de maçã. Mas não se engane, vinho é feito de uva e a sidra é feita de maçã ou até de pera. É chamada de Sidra também em espanhol, Cider em inglês e Cidre em francês. A boa sidra não contém adições de gás e nem é pasteurizada

em compota. Já a sidra é uma bebida elaborada a partir do suco de maçã fermentado. É também conhecida como vinho de maçã. Mas não se engane, vinho é feito de uva e a sidra é feita de maçã ou até de pera. É chamada de Sidra também em espanhol, Cider em inglês e Cidre em francês. A boa sidra não contém adições de gás e nem é pasteurizada

em compota. Já a sidra é uma bebida elaborada a partir do suco de maçã fermentado. É também conhecida como vinho de maçã. Mas não se engane, vinho é feito de uva e a sidra é feita de maçã ou até de pera. É chamada de Sidra também em espanhol, Cider em inglês e Cidre em francês. A boa sidra não contém adições de gás e nem é pasteurizada

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Proposta é ter pizza e especialidades orientais em um só lugar

Litora 013 une as paixões dos santistas

DA REDAÇÃO

Unindo, no mesmo ambiente, a comida japonesa com a tradicional pizza, o Litora 013 reúne, em seu cardápio, as especialidades mais populares na região. Segundo um dos proprietários, Luiz Henrique Bravo Alonso, esta foi uma forma de juntar tudo o que o santista mais gosta em um só lugar. "Santos tem um dos maiores índices de pizzaria do Brasil, e, por incrível que pareça, de comida japonesa também. Então pensamos: por que não unir tudo em um só local?"

Entre os destaques, a pizza Litora II, de salmão grelhado com cream cheese e molho tarê (R\$ 44, inteira e R\$ 34, broto.)

Entre os sabores de pizza oferecidos pela casa, alguns são diferentes e levam nomes de cidades e bairros. A Guarujá, por exemplo, vem com molho de tomate, muçarela, alho cru, tomate e parmesão (R\$ 35, inteira e R\$ 25, broto).

Outra opção é a Angra dos

Reis, com peito de frango, calabresa moída, cebola e muçarela (R\$ 33, inteira e R\$ 23, broto).

ORIENTAL

E a pizzas com influência oriental como a Maresias I, que tem cobertura de shimeji com shoyu, cream cheese e alho poró (R\$ 45,00 inteira e R\$ 35, broto).

O temaki bruleé também tem se destacado no menu. O seu diferencial é ter, no lugar da alga, uma fatia fina de salmão. O recheio é de salmão defumado, camarão e cream cheese, coberto com molho tarê (R\$ 24,90 a unidade).

SERVIÇO: LITORA 013 ENDEREÇO: AVENIDA DOS BANCÁRIOS, 27, PONTA DA PRAIA FUNCIONAMENTO: ABERTO TODOS OS DIAS, DAS 18 HORAS À 1 HORA. A CASA TAMBÉM OFERECE DELIVERY PELO TELEFONE (13) 3349-0409.

