



Culinária BPT

se você quiser publicar suas receitas, envie para:
webmaster@brazilianpacifictimes.com

TIRADENTES

Brinde aos sentidos



Preparem os sentidos para fortes emoções. O Sabores de Minas percorre as ruelas de pedra pé-de-moleque e becos da charmosa e histórica Tiradentes, a 210 quilômetros de Belo Horizonte, para desvendar os segredos de tão exaltada gastronomia.

Uma viagem que promete boas surpresas à mesa, como o vatapá mineiro com angu branco, servido pelo restaurante Confidências Mineiras.

A iguaria é tradição na família de Jaime Camargos, que administra a casa com a mulher, Luciana Schettino. “O prato sempre foi motivo para reunir a família”, conta. Além do cardápio variado, que inclui itens da tradicional culinária mineira e de outras cozinhas, chama a atenção no restaurante a incrível variedade de cachaças. São mais de 500 rótulos mineiros. Tamanha variedade é fruto de minucioso trabalho de pesquisa feito pelo casal muito antes de montar o restaurante. “Queríamos mexer com turismo. Largamos tudo e viajamos pelo estado. Gostamos de Tiradentes e resolvemos mexer com cachaça. Isso já tem 10 anos”, diz Luciana.

Depois de tanto tempo trabalhando com a branquinha, a mineira orgulha-se de ter se tornado especialista no assunto, pronta para sugerir e esclarecer qualquer dúvida.

Com a certeza de estar em boas mãos, só nos resta saudar a cidade mineira com o precioso líquido das Gerais e, é claro, com uma garfada da joia à mesa.

Receitas fornecidas por Luciana Gontijo e Jaime Camargos, de Tiradentes

VATAPÁ MINEIRO:

Ingredientes

- 1 frango cortado em pedaços
- 400 ml de leite de coco
- 2 cebolas picadas
- 2 tomates sem sementes picados
- 4 dentes de alho picados
- 6 colheres (sopa) de azeite de dendê
- 7 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 8 pães de sal (50 g) dormidos
- 200 ml de leite
- 500 g de camarão
- 1 pimentão em rodela
- Sal a gosto



Para o angu branco

- 500 ml de leite
- 400 ml de leite de coco
- 200 g de farinha de arroz
- 1 colher (sopa) de açúcar refinado
- Meia colher (sopa) de sal

Modo de fazer Vatapá Mineiro:

Para o vatapá, refogar o frango em quatro colheres de azeite de oliva junto com a cebola, o alho, o tomate e o sal. Quando secar, pingar água até que a carne fique cozida e com caldo suficiente para molhar os pães. Desfiar o frango. Em uma panela, refogar o camarão no restante do azeite. Mergulhar os pães no caldo do frango misturado com o leite. Em uma panela no fogo, pôr o azeite de dendê, o leite de coco e o sal, mexendo os ingredientes. Acrescentar o frango desfiado e os camarões. Decorar com as rodela de pimentão. Para o angu, levar ao fogo brando todos os ingredientes e mexer até soltar do fundo da panela. Servir como acompanhamento do vatapá.

GELATINA DE CACHAÇA:

Ingredientes

- 11 folhas de gelatina branca picadas
- 1 folha de gelatina vermelha picada
 - 500 g de açúcar refinado
 - 100 ml de cachaça artesanal
- 16 gotas de essência de baunilha
- Meia xícara (chá) de água fria
- Açúcar refinado pra finalizar

Modo de fazer:

Amolecer as folhas de gelatina em meia xícara de água. Reservar. Levar os demais ingredientes ao fogo até o açúcar dissolver. Levar a gelatina ao fogo com a água e, quando dissolver, pôr a outra mistura. Mexer. Despejar a mistura em um tabuleiro molhado e levar à geladeira até que endureça. Cortar em quadradinhos e passar no açúcar refinado. Pode ser servida com sorvete de limão.