

bom apetite



André Leite
é jornalista e um admirador da culinária regional, nas horas vagas se diverte na cozinha; escreve neste espaço sobre o mundo gastronômico do Vale do Paraíba aos domingos. Fale com ele por e-mail: bomapetite@ovale.com.br

GASTRONOMIA ALCACHOFRA COM RISOTO DE ABÓBORA ESTÁ ENTRE OS PRATOS PRINCIPAIS DO EVENTO EM SÃO JOSÉ

Amicci Anchieta: 2ª edição do Festival da Alcachofra

Flor é destaque do evento que segue até outubro em São José dos Campos

Menu traz entrada e três opções de pratos principais à escolha do cliente por preço fixo durante o evento na cidade da região; aposta é na reedição do sucesso do ano passado

Sabe aquela história de que alguns pratos a gente come primeiro com os olhos? As receitas da segunda edição do Festival da Alcachofra do Amicci Anchieta, restaurante e enoteca, em São José dos Campos, são um bom exemplo disso. Depois do sucesso do evento no ano passado, o empresário e sommelier Marcelo de Moraes resolveu apostar novamente na flor que ganhou diferentes versões de pratos criados pelo chef David do Amaral Martins. O menu especial fica disponível na casa até 2 de outubro.

David do Amaral brinca que, quando viu a flor pela primeira vez no mercado, nem imaginava que ela era comestível. Hoje, consciente da versatilidade que a flor tem, desenvolveu uma entrada e três pratos principais para o festival.

“Para começar criamos o carpaccio de alcachofra ao molho campanha, com folhas nobres e lascas de queijo. Nessa receita, usamos a alcachofra em conserva no preparo”, conta o chef que já criou até receitas doces com a planta exótica.

Entre as opções de pratos principais estão a alcachofra com risoto de abóbora e carne seca com cebola roxa; alcachofra ao mignon com creme de provolone e tomate confit; e alcachofra caipira,



VARIEDADE.

São diversos tipos de pratos à base da alcachofra durante o festival em São José dos Campos



Fotos: Divulgação

com frango desfiado cremoso, milho, ervilha, azeitonas, cebola, tomate e ervas.

Provei as três opções e todas são muito saborosas, mas o destaque, na minha opinião, é a versão com mignon. A degustação das pétalas da flor com o creme

de provolone é de, literalmente, lambuzar os dedos. E acredite, essa é a parte mais prazerosa de comer alcachofra. No festival, o menu, com entrada mais um prato principal à escolha do cliente, sai por R\$ 89,90, e está disponível tanto no almoço

quanto no jantar. Aproveitando o ambiente propício para apreciar um bom vinho - o Amicci tem cerca de 600 rótulos, entre nacionais e importados - a dica do sommelier é harmonizar o vinho com o acompanhamento da alcachofra. ■

CARDÁPIO

Estrelas do Outback em três versões

DICA. Que tal saborear as principais estrelas do menu do Outback em três versões inéditas? A partir de 9 de setembro, o restaurante apresenta no cardápio o “All Stars”, são três novos pratos exclusivos: dois principais e uma sobremesa.

O primeiro é o Royal Cheese Ribs (R\$ 69,90) com costela do Outback desossada, empanada em panko e recheada com queijo. Ela ainda é coberta com mix de queijos, molho cheese ranch e pedaços crocantes de bacon.

A segunda opção é inspirada no Ned Kelly Cheddar Burger, um hambúrguer suculento de 200 gramas servido no pão australiano com cebolas caramelizadas e cream cheddar. Agora, o Ned Kelly Bacon Burger (R\$ 46,90) vem com cobertura de molho cheddar ranch derretido em cima do pão e fatias entrelaçadas de bacon premium defumado e crocante.

Por fim, tem o Favourite Trio (R\$ 39,00) que reúne as três sobremesas favoritas dos fãs do Outback: o Chocolate Thunder from Down Under (brownie de chocolate, sorvete de baunilha, chantilly, calda e raspas de chocolate), o Havana Thunder (brownie de doce de leite, sorvete de baunilha, chantilly, crumble de biscoito e calda de doce de leite Havana) e a Cinnamon Oblivion (sorvete de baunilha envolto em nozes crocantes, servido sobre um mix de maçã em calda e croutons de canela, com chantilly e calda de caramelo).

Os lançamentos ficam disponíveis por tempo limitado em todas as unidades da marca no Brasil. Em São José, o Outback fica no CenterVale Shopping. ■

LE BISTRO
RESTAURANTE
EMPÓRIO

Todo o charme de um autêntico Bistrô

Av. Libero Indiani 2 | Quiririm | Taubaté | www.lebistro.com.br | Reservas: (12) 3686 1882 - reservas@lebistro.com.br