

Cozinha literária

A Jornada Nacional de Literatura, em Passo Fundo, concede espaço à gastronomia e realiza o festival Páginas Saborosas, com aulas e degustações

MOQUECA CAPIXABA

Porções: 4

2 cebolas em cubos
8 tomates em cubos
2 molhos de coentro
5 colheres (sopa) de óleo
sementes de urucum ou
colorau
sal e pimenta
1kg de linguado

Pirão

aparas do peixe
1 tomate
1 cebola
coentro
700ml de água
farinha de mandioca

1. Em uma frigideira, aqueça o óleo com uma pequena quantidade de semente de urucum ou colorau até que fique colorido.
2. Coe e utilize o óleo para refogar a cebola e o tomate, temperando com sal e pimenta.
3. Ponha o filé de linguado em um refratário ou uma panela de barro e regue com o refogado.
4. Distribua o coentro picado.
5. Leve ao forno preaquecido, a 200 graus, por 10min.
6. Para o pirão, ferva as aparas de peixe com água, o tomate, a cebola e o coentro por cerca de 15min.
7. Coe, desfie o peixe, tempere e acrescente farinha de mandioca, mexendo sempre, até formar o pirão e desgrudar do fundo da panela.

Livros, público concentrado e blocos cheios de anotações. Tinha tudo para ser uma aula de literatura, se não fosse pela cozinha montada para os palestrantes. Este ano, a 15ª Jornada Nacional de Literatura trouxe uma novidade deliciosa na programação paralela: o festival de gastronomia Páginas Saborosas. Durante o último final de semana, chefs convidados ensinaram o segredo de suas receitas aos participantes do evento.

Juarez Campos, do restaurante Oriundi, de Vitória, no Espírito Santo, preparou a tradicional moqueca capixaba. O mineiro Bruno Duarte, da D&A Gastronomia, escolheu a costela de queixada com umbigo de bananeira e angu para representar seu Estado. Salada niçoise com cabelinho-de-anjo de batata foi a sugestão de Viko Tangoda, que representou São Paulo. Pelo Rio Grande do Sul, Florianos Spiess apresentou a galinhada com molho em espuma de parmesão.

Os chefs utilizam recursos, como sous vide (cozimento a vácuo) e espuma em sifão, que foram adaptados nessas receitas.

240g de lombo de atum
6 raminhos de tomilho fresco
6 folhas de manjeriço
6 ramos de salsinha
6 lâminas de alho
6 colheres (café) de azeite de oliva
sal e pimenta-do-reino

Tapenade

55g de azeitonas pretas picadinhas
2 filés de anchova picadinhas
1/2 dente de alho picado
5g de alcaparras dessalgadas picadas
folhas de manjeriço
salsa picada
3 colheres (sopa) de azeite de oliva
pimenta-do-reino

Creme de mostarda

48g de creme de leite fresco
40g de mostarda dijon
sal

SALADA NIÇOISE
COM CABELINHO
DE ANJO DE
BATATA
Porções: 6

7 ovos
50ml de leite

Cabelinho de anjo
240g de batata
óleo de milho

1. Tempere o atum com sal e pimenta-do-reino.
2. Coloque em um saco plástico assados com o tomilho, o manjeriço, a salsa, o alho e azeite de oliva dentro da embalagem, vede e leve ao forno a temperatura mínima.
3. Resfrie e reserve.
4. Para a tapenade, misture to

