



Jantar leva o **Brasil** de ontem e hoje à mesa

Com o tema Brasilidades: da Colônia ao Contemporâneo, evento terá renda totalmente revertida ao Restaurante-Escola Estação Bistrô

FERNANDA LOPES

EDITORA DO BOA MESA

Brasilidades: da Colônia ao Contemporâneo. Esse é o tema do jantar em prol do Restaurante-Escola Estação Bistrô, que acontece dia 20, das 19h às 23h.

O chef Junior Monteiro criou um cardápio com ingredientes e preparos bem brasileiros, da entrada à sobremesa.

O menu começa com a Palmitada, cuja receita o chef ensina aqui. Nela, o palmito pupunha, que é sustentável, é servido em quatro versões: grelhado na manteiga, marinado, frito e em creme.

Na sequência, o primeiro prato será uma Moqueca de banana com arroz pilaf. Outro prato principal será o clássico Virado à Paulista, cuja receita se tornou recentemente patrimônio imaterial do Estado de São Paulo.

De sobremesa, abacaxi grelhado e manjar de coco com calda de abóbora. A renda será revertida para o trabalho social realizado no restaurante-escola, que capacita jovens carentes e é administrado pela **Universidade Católica de Santos**. O valor é R\$ 90 por pessoa, com cerveja, caipiri-

nya e refrigerante inclusos.

INTERDISCIPLINAR

O evento Brasilidades é fruto de um trabalho interdisciplinar realizado pelos alunos do 1º e 3º semestres de Gastronomia da UniSantos, orientados pelos chefs Michele Uemura, Jacqueline Barauna, Kelly Piasentin e Rodrigo Anunciato.

Os convites podem ser comprados pelo telefone 97411-2133, com Michelle Uemura. O Restaurante-Escola Estação Bistrô fica na Praça Marques de Montre Alegre, s/nº, Estação do Valongo, Santos.

PALMITADA



FOTOS: ALEXSANDER FERRAZ



Noite será no Estação Bistrô, no Centro Histórico de Santos, com participação de alunos de Gastronomia

Ingredientes: 400g ou 4 toletes de palmito pupunha in natura; 200g de creme de leite; 50g de farinha de trigo; 50g de farinha panko; 100ml de vinagre branco; 75g de açúcar; 30g de sal; 10g de pimenta branca moída; 50g de manteiga; 200 ml de óleo de soja; 1 litro de água; 1 ovo; 1 torradinha.

Preparo: cozinhe os quatro toletes de pupunha em 1 litro de água com 10g de sal e reserve.

Para a marinada, coloque em uma panela pequena, o vinagre, o açúcar e 10g de sal. Deixe levantar ferver e desligue. Cada tolete de pupunha terá um preparo diferente. Coloque um dos toletes de papiro na marinada e deixe 30 minutos na geladeira. Bata no liquidificador, o creme de leite com 1 tolete de pupunha, sal a gosto e pimenta branca a gosto. Deixe essa mistura na geladeira por 30 minutos até

firmar e sirva como patê em cima da torradinha. O terceiro tolete de palmito vai ser empanado. Passe na farinha de trigo, no ovo e depois na farinha panko (que é uma farinha de rosca mais grossa. Se não achar, use de rosca tradicional). Frite em óleo quente até dourar. Tempere o último tolete com sal e pimenta e grelhe na manteiga até dourar. Em um prato, coloque as quatro preparações como na foto.