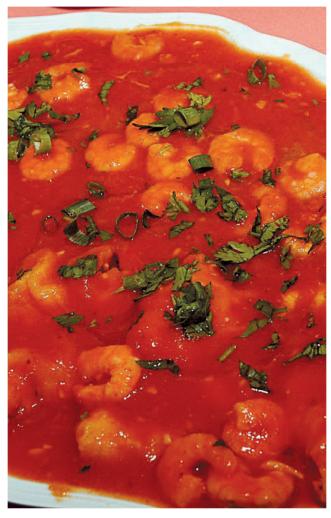
TODODÍA Domingo of June 2021 a No 700 PARADO CO



TODODÍA Domingo • 6 | Jun • 2021 • Nº 780

Givaldo's Pintado & Cia







lendo como carro-chefe o famoso pintado na brasa, o restaurante Givaldo's Pintado & Cia já chegou em Americana, instalado na Avenida Comendador Tomaz Fortunato, nº 3173, região da Praia dos Namorados. O estabelecimento, que tem como nome de batismo o peixe mais famoso de Piracicaba, possui mais dois endereços naquela cidade, ambos muito

> bem conceituados. Um dos grandes símbolos da cozinha piracicabana, o pintado na brasa é um espeto recheado de cubos da carne do peixe de couro, que ficam tostados por fora e macios por dentro. Tradicionalmente, o peixe é servido no espeto, pesa 500 gramas e acompanha molho tártaro ou de cebola, batatas rústicas e arroz à grega.

Givaldo Lourenço é quem está por trás de todo o sucesso. Ex-funcionário do Mirante, consagrado restaurante piracicabano do mesmo segmento, o proprietário começou nesse mundo da gastronomia aos 15 anos e, atualmente, segue no ramo com a ajuda da família, a esposa Alaíde e o filho Givaldo Júnior.

Por ter crescido na cozinha e ter tido um dos melhores professores, Júnior domina todas as receitas do pai. Hoje ele está à frente da primeira unidade do restaurante, ajudando a manter o legado de melhor peixe de Piracicaba.

E não é apenas o pintado na brasa que chama atenção da clientela. O Givaldo's Pintado & Cia conta com outros pratos, que realmente fazem "companhia" ao prato principal: parmegiana de peixe, bacalhau, lombo, abadejo ou camarão na brasa. E, para aqueles que preferem carne, a casa também serve filé mignon na brasa, filé ao alho e óleo e legumes, lombo suíno, filé, lingüiça, entre outras especialidades.

Top Gourmand

O pintado é a marca da casa. E muito justificado. Desta vez fui experimentar o de Americana, como sempre gostoso e bem feito. Mantém a suculência por dentro e crocante por fora. Além do peixe, tem o camarão que é outra boa pedida. Normalmente as porções servem duas pessoas. A localização fica de fácil acesso para quem vem de fora da cidade. Basta sair da rodovia Anhanguera, logo depois do posto rodoviário de Americana, sentido Praia dos Namorados. Uma boa dica do Clube Gourmet.

> **Cris Pisoni** Coordenadora do **Clube Gourmet**

Givaldo's Pintado & Cia

Avenida Comendador Tomaz Fortunato, nº 3173, Chácara Letônia, região da Praia dos Namorados - Americana | (19) 3465-4369 | 99902-6686 | 99288-7149

Pintado & Cia

| Avenida Presidente Kennedy, 1.437 - Piracicaba - Nova Piracicaba (antigo Posto Menina) (19) 3374-4917

Pintado & Cia II

| Avenida Maurice Allain, 100 - Piracicaba - Vila Rezende (próximo ao antigo Mirante) (19) 3371-3587

Vinho & Afrodisíacos . by Marcelo Copello



frodite ou Vênus, deusa da beleza e do amor, nascida da espuma do mar, imagem magnificamente retratada por Boticelli em "O nascimento de Vênus", originou a palavra afrodisíaco, definida como "tudo aquilo que produz desejo erótico". Os afrodisíacos podem ser classificados em dois grupos: psicofisiológicos (visuais, táteis e olfativos) e internos (alimentos, bebidas e drogas).

As bebidas alcoólicas, por sua vez, desde a Antiguidade, ocupam um lugar de destaque no hall dos afrodisíacos. Entretanto, também foi notado que o consumo excessivo pode atrapalhar em vez de ajudar.

Uma quantidade moderada de bebida reduz a ansiedade e a inibição. Cerca de meio grama de álcool puro por quilograma de peso do indivíduo é a quantidade mais aceita como limite. Ou seja, para uma pessoa de 75 kg, meia garrafa de vinho seriam o máximo a se consumir antes do ato.

Em 1994, um estudo publicado na revista científica inglesa "Nature" afirmava que a ingestão de álcool aumentaria sensivelmente o nível de testosterona nas mulheres, acentuando a libido. Normalmente, a mulher produz cerca de 1/10 do hormônio masculino.

Acredita-se que algumas bebidas sejam muito potentes. O absinto foi muito utilizado nos fins do século XIX na Europa. A mistura da planta absinto (Artemísia absinthium) com anis, ervas e álcool era narcótica e tida como altamente afrodisíaca. A fada verde, como era conhecida, foi proibida em 1915. Hoje é comercializada sem a substância ativa, a thujone, óleo extraído da planta absinto.

A alguns licores de ervas, como o Benedictine e o Chartreuse, criados por monges, atribuem--se os mesmos efeitos. O licor Opal Nera é à base de anis (Pimpinella anisim, grão afrodisíaco natural do Egito). Sua misteriosa cor negra é obtida a partir da casca dos sabugos da amora--preta, planta selvagem que cresce na Itália, seu país de origem.

Não poderia deixar de citar o vinho, que além de ser um estimulante faz parte de incontáveis poções de amor. Desde a Antiguidade o nobre fermentado é associado ao sexo e à fertilidade. Durante muito tempo nosso fermentado foi proibido às mulheres, pois achava-se que, após consumir a bebida, elas estariam mais propensas ao adultério. Rabelais, em sua obra "Gargantua e Pantagruel", recomenda Borgonha tinto com canela, gengibre, cravo, baunilha e açúcar. A Aqua Mirabilis, um tônico usado na Europa no século XVII, era preparado com canela, gengibre, salsa, timo, noz-moscada e vinho tinto. Uma versão moderna, criada pela sabedoria popular, é vinho quente das festas juninas, que combina tinto, frutas e especiarias.

Vivemos em busca de sensações cada vez mais fortes, um arrebatamento extremo, que pode chegar às drogas ou à pornografia, ao invés de valorizar uma carícia suave ou o prazer de compartilhar uma taça de nossa bebida predileta. Portanto, nenhuma receita funcionará se não se levar em conta as palavras do sábio romano Sêneca: "Vou lhe mostrar um afrodisíaco sem poções. Sem ervas, sem ne-

Marcelo Copello é um dos principais formadores de opinião da indústria do vinho no Brasil, com expressiva

nhuma feitiçaria. Se você quiser

ser amado: ame".







RISOTO DE CAMARÃO COM LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

300 gramas de camarão limpo, 1 xícara de chá de vinho branco seco, 2 colheres de sopa de azeite de oliva, 1/2 unidade pequena de cebola picada, 1 xícara de chá de arroz tipo carnaroli, 3 xícaras de chá de caldo de legumes fervente 1 colher de sopa de manteiga gelada, 1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado, Sal a gosto, 1 colher de chá de raspas de limão siciliano, 2 colheres de sopa de suco de limão siciliano, Ciboulette picada para polvilhar no final

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque o camarão, 1/2 xícara (chá) de vinho e reserve por 30 minutos. Escorra. Em uma panela aqueça 1 colher (sopa) de azeite em fogo médio e doure os camarões. Retire e Reserve. Na mesma panela, aqueça o restante do azeite, em fogo médio, coloque a cebola e doure levemente. Acrescente o arroz, junte o vinho restante e cozinhe, mexendo de vez em quando, até evaporar o álcool. Adicione o caldo de legumes fervente, aos poucos, mexendo depois de cada adição. Espere até que o caldo seja completamente absorvido antes de adicionar mais caldo. Quando o arroz já estiver cozido, desligue o fogo e acrescente, a manteiga, o queijo parmesão, o sal, as raspas e o suco do limão, os camarões reservados e misture delicadamente. Polvilhe a ciboulette e sirva em seguida.

Fádia Cheaito

Sheike Culinária Árabe | Rua das Figueiras, 354 | Americana 19 3461-3964 l @sheikeculinariaarabe



ESCOLHER AQUELE PRATO GOSTOSO QUE NUNCA PEDIU? CONHECER UMA CULINÀRIA QUE NUNCA EXPERIMENTOU?

T**udo isso** sem filas. **com** atendimento exclusivo **e com** 50% OFF PARA TODOS DA SUA MESA!

ACESSE O QR CODE AO LADO, ENTENDA COMO FUNCIONA O PRIMEIRÁ MESA E GARANȚA JÁ UMA EXCELENTE EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA











RUA PERNAMBUCO, 971 WERNER PLAAS AMERICANA





Clube **Gourmet**

Dicas para o Dia dos

Namorados

onsiderada a data mais importante para o setor gastronômico, o Dia dos Namorados será celebrado no próximo dia 12 de junho, sábado, em meio às restrições de horário de atendimento, com funcionamento permitido até às 21 horas.

Uma dica para quem pretende passar a data romântica fora de casa, e evitar longa espera, é se programar e fazer a reserva com antecedência. Restaurantes de Americana e região montaram cardápios especiais para a data. Confira algumas dicas:



O chef Henrique Nunes
preparou
um cardápio
especial para
a ocasião, elaborando com
pratos inusitados e sabores tão
pouco explorados. As

reservas podem ser feitas antecipadamente pelo telefone (19) 3498-2031.



Braza Hamburgueria

O festival de fondue começa neste mês dos namorados. É uma ótima dica para apreciar a dois, curtindo o ambiente e os acompanhamentos do prato. As reservas podem ser feitas pelo (19) 3455-2056 ou (19) 97150-3989.



Sheike
Culinária Arabe

No Sheike, da chef Fadia Cheiato, o o amor está no ar! O Menu Especial Dia dos Namorados pode ser reservado para atendimento presencial, entregas ou retiradas até o dia 10 de junho. O valor é de R\$

220,00 o casal. Há opções vegetariana e vegan. As reservas podem ser feitas pelo (19) 3461-3964 ou (19) 99218-2006.



Outback



Os apaixonados por Outback poderão se deliciar com um dos maiores sucessos da rede, o Fondue Outback. A marca presenteia o seu público com duas versões consagradas: a salgada com um irresistível mix de queijos e a opção doce, que traz uma incrível calda de chocolate meio amargo.



Namorados, o restaurante estará decorado com rosas vermelhas, velas, luz ambiente baixa, músicas românticas e será servido um menu espe-

Neste Dia dos

cial. O jantar será no valor de R\$230,00 por casal. As reservas podem ser feitas pelo (19) 3475-8797 ou (19) 99751-4977 ou reservas@hotelflorenca.com.br.



▶ Iguatemi Campinas

A aposta do Amaretto Buffet e Pizza, uma
das casas mais tradicionais do shopping,
é o Salmão Grelhado
com Ervas, acompanhado por batatas
salteadas na manteiga.



Para impressionar com aquele jantar especial, o Coco Bambu indica como prato principal a sua Lagosta Imperial, que serve duas pessoas, com o sabor e o requinte que o momento pede.



O El Tranvía recomenda seu bife de chorizo, estrela da rede de restaurantes famosa pelo churrasco uruguaio há mais de 20 anos, acompanhado das famosas papas soufleé.

No **Pecorino Cucina Mediterranea**, a dica especial para comemorar a data é a Costelinha de porco confitada com pimenta verde e risoto à primavera.

Se os casais estão em busca de novos sabores, como a culinária TEX-MEX, **no Si Señor**, uma boa escolha é a clássica Quesadilla Appetizer de queijo, recheada com pico de gallo e azeitonas pretas.

Galleria Shopping

O Kilimanjaro Restaurante, que é uma exclusividade do shopping, tem culinária leve, saudável e diversificada. Na escolha de qualquer prato do cardápio, o casal ganha uma taça de espumante para brindar a data especial.



No **Maremonti Trattoria & Pizza**, a sugestão do chef é Ragu de costela e cogumelos com molho Rôti, harmonizado com o vinho Maremonti Rosso, para completar o clima dos namorados.

Uma boa sugestão no **Lavash**, restaurante de culinária armênia, é o Combo Yeravan, que leva Homus, Salada Lavash Pimentão, Kibe Cru, quatro esfihas de queijo, dolma verão e kebab de berinjela, mais vinho tinto ou branco, além de sobremesa ou café.

Os namorados que comemorarem no Saborea Té Y Café, na compra de uma massa ou risoto, ganharão uma sobremesa especial, cheese cake de frutas vermelhas ou uma torta holandesa.

O **Pobre Juan** preparou um menu especial para o Dia dos Namorados com Salada de Jamón com figo grelhado de entrada.

Bellini Ristorante

O Bellini Ristorante, especializado em pratos italianos e mediterrâneo, preparou um Menu Especial com opção de entrada, prato quente e sobremesa. Reservas somente para o primeiro horário – 19h / 19h30. Depois será por ordem de chegada.

Kindai

Um dos mais tradicionais e renomados restaurantes da culinária japonesa, o Kindai terá o Festival dos Namorados Kindai, a ser servido no salão. Além do atendimento presencial, o Kindai também estará disponibilizando o serviço de delivery.

Clube **Gourmet** 04

PECADO DA



Claudia Porteiro

Brownie de chocolate

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar refinado 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo

1 pitada de sal

1 colher (chá) de essência de

200g de manteiga

300g de chocolate meio amargo

120g de farinha de trigo 100g de cacau em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, os acúcares, o sal e a essência de baunilha até obter uma massa com volume.

Derreta a manteiga e acrescente o chocolate picado. Misture bem e empregue à mistura da batedeira. Bata até incorporar. Transfira a massa para um bowl e adicione a farinha e o cacau. Mexa bem e coloque metade mistura sobre uma forma forrada com papel manteiga e untada com manteiga. Adicione pedaços de chocolate de sua preferência e junte a outra metade. Leve ao forno pré--aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 minutos. Retire do forno, dê uma batidinha de leve na forma e acrescente pedaços de chocolate. Corte em quadrados quando a massa tiver morna. Dica: Sirva com sorvete e calda de frutas vermelhas.





Pizza à moda do pizzaiolo

INGREDIENTES

01 kg de farinha de trigo Mirela

02 gemas de ovo

01 colher de sopa de sal

50 gramas de fermento biológico

01 colher de óleo ou azeite

01 litro de água

RECHEIO:

02 conchas de molho de tomate

250 gramas de mussarela

200 gramas de presunto

200 gramas de escarola

200 gramas de frango desfiado

200 gramas de calabresa fatiada

150 gramas de cebola fatiada

100 gramas de queijo parmesão ralado

150 gramas de bacon fatiado

50 gramas de azeitonas pretas

orégano para salpicar

Nhoque de mandioquinha com creme de queijo e cogumelos

INGREDIENTES DO NHOQUE

1 kg de mandioquinha cozida, amassada e

100 g de queijo Grana Padano ralado 300 g de farinha de trigo

2 gemas

MODO DE PREPARO

- Misture os ingredientes para a massa e corte em formato de nhoque, em superfície enfarinhada.

- Cozinhe em água com sal até que subam. Retire

INGREDIENTES DO CREME DE QUEIJO E COGUMELOS

200 g de shitake fatiados 2 dentes de alho picados

50 ml de vinho branco

350 g de creme de leite fresco 200 g de queijo grana padano

ralado

Azeite 5 folhas de sálvia 2 colheres (sopa) manteiga



- Em uma frigideira bem aquecida, adicione a manteiga, as folhas de sálvia e salteie os nhoques até dourá--los. Retire apenas os nhoques e reserve-os.
- Na mesma frigideira com as folhas de sálvia, salteie os cogumelos com azeite, adicione o alho e refogue por 2 minutos.
- Adicione o vinho branco, o creme de leite e o queijo ralado e misture bem, até o creme encorpar.
- Adicione o creme ao nhoque e sirva a seguir.

Bruna Chacur | Fogão a Lenha | @fogaoalenharestaurante





Que a nossa docura seja contagiante

O melhor brigadeiro do mundo

Doces

Bolos

Tortas Salgadas

/ateliedobrigadeiro.luizapisoni @@ateliedobrigadeiro

Pedidos via 19 3645-4966 19 99988-9339

Rua Panamá, 50 - Jd Girassol - Americana/SP