

Dicas de Restaurante – Porto , Portugal

Porto é uma cidade peculiar, pequena, charmosa, cheia de cultura... A comida de Porto foi uma surpresa, todos os lugares que eu comi foram demais. Mas pelo que eu entendi, as cidades do norte de Portugal, a gastronomia é ainda mais rica e valorizada que no restante do país.

Como não posso falar de todos os lugares, vou indicar os melhores dos melhores:

Restaurante Pedro Lemos



[clique para ampliar](#)

Localizado em uma casa antiga na Foz, elegante e intimista, o dono e chef nos espera na porta. A alta gastronomia contemporânea, demonstrada com cuidado tanto no atendimento como na confecção e ingredientes de cada prato, nos leva a uma experiência única. Existem várias opções de menu degustação. Escolhi de pratos, para poder experimentar tudo! Incluía atum, pargo, porco, vitela, com acompanhamentos variados, cheio de frutas e legumes orgânicos.

Paparico

Outro restaurante muito interessante, rústico, pequeno, em uma casa de azuleijos, onde tocamos uma campainha e somos levados a cultura portuguesa, intimista e romântico. Quando chegamos a mesa já é servido 3 opções de entradas, o típico queijo azeitão, uma terrine de vitela e um ceviche de bacalhau... todos divinos. Pedi como prato principal vitela com pure de batata, parece simples... mas é indiscretivel.



[clique para ampliar](#)

Cafeína

O Cafeína é um restaurante mais moderno, descolado, com uma comida mais internacional... Muito boa, mas não se compara com os primeiros. É um lugar para encontrar gente bonita e moderna. A entrada foi o que eu mais gostei, vieira grelhada com aspargos, parma e pesto de hortelã.



clique para ampliar

Um local imperdível em Porto é o Café Majestic, o clássico café no centro comercial de Porto vale uma parada demorada. Em ambiente clássico e intimista, são servidos pratos deliciosos... Se for tomar um café peça uma rabanada para acompanhar... é maravilhosa!

Polvo e camarões ao vinho servidos com aipim crocante



clique para ampliar

Olá, como eu já falei aqui, várias das minhas receitas são inspiradas nos livros e nos programas do Claude Troisgros. Essa receita vem do “Jantares do Que Marravilha”. Polvo e camarões ao vinho servidos com aipim crocante. Polvo é sempre um pouco trabalhoso de fazer, pois leva um tempo para cozinhar e ficar com a textura ideal, mas vale a pena! Esse prato é um pouco complexo e precisa de tempo. Vamos fazer para 4 pessoas.

Ingredientes para o polvo:

- 2 polvos de 1,5kg com cabeça;
- 2 colheres de sal grosso;
- 2 colheres de azeite;
- 2 cebolas roxas grandes picada;
- 4 dentes de alho picado;
- 200g de chouriço espanhol em cubos (eu usei calabresa);
- 4 tomates;
- 1 bouquet garni;
- 4 cravos;
- $\frac{1}{2}$ pimenta dedo-de-moça;
- 80ml de vinho do Porto
- 600ml de vinho tinto português;
- *Beurre manié*: 1 colher (café) de manteiga + 2 colheres (café) de farinha de trigo;
- Sal (a gosto) e pimenta do reino (a gosto);
- Salsa e coentro picado.

Modo de preparo do polvo:

O Claude ensina na receita que antes de colocar o polvo para ferver tem que dar um “banho” de sal grosso e massagear por 2 minutos e na sequencia colocar em agua corrente para tirar o sal. Depois de dessalgar, corte os tentáculos em cubos, retire a pele dos tomates, pique a polpa em cubos e também e reserve. Refogue o alho e a cebola no azeite, retire a pele do chouriço, adicione na panela e refogue um pouco mais. Inclua também o polvo e refogue mais. Adicione o tomate, a pimenta, o *bouquet garni* e os cravos. Chegou a hora dos líquidos: acrescente o suco do tomate, o vinho do Porto e o vinho tinto. Deixe a tampa meio aberta e deixe ferver de 40 a 50 minutos. Coloque uma colher de café da *beurre manié* e deixe ferver bem até engrossar. Finalize o molho de polvo e camarão com salsa e coentro.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes para os camarões:

- 10 camarões grandes;
- Sal e pimenta do reino (a gosto);
- Azeite de oliva.

Modo de preparo dos camarões:

A receita original diz para cortar os camarões em cubos, mas como o nosso não era tão grande preferi deixar eles inteiros. Tempere os camarões limpos e coloque numa frigideira bem

quente com fio de azeite.

Ingredientes do aipim:

- 1,2kg de aipim,
- Sal e pimenta do reino (a gosto);
- Óleo para fritar.

Modo de preparo do aipim:

Descasque o aipim e deixe cozinhar na água com sal até ficar macio. Ou seja, por cerca 30 a 40 minutos. Acrescente um pouco de água fria no aipim e volte a ferver por 3 minutos. Deixe esfriar um pouco e rale. A minha sugestão é fazer os bolinhos com duas colheres, conforme a foto mostra. Isso porque na hora de fritar, se ele ficar muito espesso não vai cozinhar por dentro. Tempere com sal e pimenta. Frite e seque num papel-toalha. A dica do Claude é fritar com óleo não muito quente.



[clique para ampliar](#)

Monte o prato e delicie-se!!!

TEMPO: 2 horas e meia.

DIFICULDADE: moderada.

CUSTO: \$\$\$