

PESSA FILMES/ DIVULGAÇÃO



Dom Francisco realiza um festival de bacalhau no mês de janeiro

Clássico da cidade

Fundado em 1988, o Dom Francisco abriu sua primeira unidade na 402 sul com objetivo de misturar tradição, cultura e formar o público gastronômico de Brasília. Conhecida pela culinária portuguesa e pela extensa carta de vinhos, a unidade é comandada atualmente por Giuliana Ansiliero, filha do chef Francisco Ansiliero, criador do Dom Francisco.

Segundo Giuliana, a diversidade nos preparos do bacalhau são os maiores destaques da culinária portuguesa da casa. Com receitas clássicas e autorais, o restaurante reúne opções com peixe na brasa e ao forno. Até dia 31 de janeiro, a casa realiza o festival do bacalhau, evento com cinco receitas no valor de R\$ 179 cada prato para duas pessoas.

As opções são: bacalhau com mangarito e pimenta

de macaco, bacalhau com maçã e purê de mandioca, bacalhau com bacon e banana da terra, bacalhau à portuguesa e bacalhau de natas. Todos os pratos são acompanhados de arroz branco ou arroz com brócolis. Para acompanhar, a sugestão são vinhos portugueses, especialmente das regiões do Douro e do Alentejo, com valor médio de R\$ 180 a garrafa.

Para a proprietária, a culinária portuguesa conquista os brasileiros por ser uma cozinha afetiva e sofisticada. "São sabores que remetem à memória, à mesa farta, ao tempo dedicado ao preparo, mas com muita técnica e respeito ao ingrediente. Em Brasília, esse encontro entre tradição, acolhimento e boa gastronomia faz todo sentido", finaliza Giuliana.