

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

DIVULGAÇÃO/BLA'S

Para acertar na receita, é necessário acertar nos ingredientes, afirma Gabriel Bla's

Do mar à mesa pascal

Ícone da Páscoa, o bacalhau ganha versão simples para fazer em casa, com receita do chef Gabriel Bla's

Em tempos de quaresma, o bacalhau ocupa lugar central nas celebrações de Páscoa. O peixe salgado e conservado tornou-se uma alternativa simbólica à abstinência de carne vermelha e ganhou status de prato principal nas mesas pascais, preparado de diversas formas: assado, em postas ou à Gomes de Sá. Às vésperas da Páscoa, o chef

Gabriel Bla's, do restaurante Bla's Cozinha Criativa, ensina como fazer uma receita prática do pescado.

"Para a Páscoa, poucas receitas são tão simbólicas quanto as que levam bacalhau", destaca o chef. Versátil e cheio de tradição, o peixe pode ganhar diferentes combinações de temperos e preparos, de acordo com Gabriel. "É uma comida que remete ao afeto, ao encontro e aos momentos em família, características que fazem da data algo ainda mais especial", diz o responsável pelo Bla's.

O segredo por trás do bacalhau perfeito, segundo o chef, é a escolha dos

ingredientes. "Eles são determinantes para o resultado final", afirma Gabriel. "A escolha de um bom peixe e um bom azeite é essencial nesse preparo, então vale investir em produtos de qualidade", recomenda o cozinheiro.

Para o preparo caseiro, são necessários 1 kg de bacalhau, 100 ml de azeite, um pimentão de cada cor, uma cebola grande, um tomate grande e

Onde comer?

Bla's Cozinha Criativa

CLN 406, bloco D, loja 38
De terça a sábado, das 12h às 16h e das 18h às 23h.
Domingo, das 12h às 16h

duas batatas grandes. Sal, pimenta-do-reino, ervas frescas e azeitonas a gosto.

"Corte os vegetais em rodelas e salteie-os com metade do azeite. Em outra panela, doure o bacalhau com o restante do azeite e depois una tudo. Deixe cozinhar por 25 minutos. Por fim, finalize com ervas e azeitonas e ajuste os temperos", ensina o chef. "A finalização traz um aroma e um sabor especial ao prato", acrescenta Gabriel.

No Bla's, o peixe está presente no cardápio especial da Sexta-feira da Paixão e do Domingo de Páscoa. O

Bacalhau é destaque na Páscoa e pode ser feito em versão caseira

bacalhau à Bla's (R\$ 109,90) é preparado com postas finas do pescado e acompanhado por batata-baroa, pimentões, cebola, alho, tomates, azeitonas e finalizado com leite de coco. "É uma receita que une tradição e inovação em uma versão acolhedora e com identidade própria", descreve o chef. O prato também está disponível na versão família, servindo de quatro a cinco pessoas, a R\$ 369.



DIVULGAÇÃO