



A ENOTECA DE BELÉM TEM DOIS GRANDES PROFISSIONAIS: RICARDO GONÇALVES NA COZINHA E NELSON GUERREIRO NA SALA A FAZER AS LIGAÇÕES COM OS VINHOS

À GOMES DE SÁ

A RECEITA CLÁSSICA FOI RETOCADA, MAS NADA COMPROMETEU O SABOR

É UM BACALHAU À GOMES DE SÁ, sim senhor, mas – e usando um cliché – desconstruído. Ou seja, o chef Ricardo Gonçalves, da Enoteca de Belém, criou um prato no qual estão todos os sabores originais do nobre prato do senhor Gomes de Sá, só que com uma apresentação radical. O que

até tem piada porque, com o prato à frente, cada um pode juntar os sabores à sua maneira.

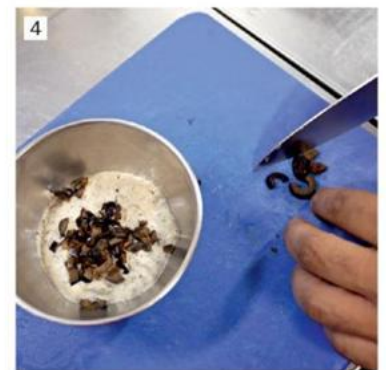
É claro que o facto de o chef trabalhar maioritariamente para clientes estrangeiros influenciou muito a criação do prato desta forma. É que os turistas sabem tanto de bacalhau como os portugueses sabem de sopa ramen, pelo que a

forma tradicional de apresentar o à Gomes de Sá não é lá muito eficaz de os atrair para a o belo do gadus morhua. Os turistas gostam de ver a posta inteira e, já se sabe, sem espinhas e sem peles (coitados).

Claro que na receita original os ovos são mesmo cozidos e não escalfados. E os rebentos de coentros também não en-

tram, mas são dois apontamentos que ficam muito bem, em particular o ovo, ao reben- tar a gema por cima das lascas do peixe.

Para este prato o chef usa bacalhau Riberalves. E nós fomos à maior fábrica de bacalhau do Mundo, na Moita, levar uma aula de Ricardo Alves, o administrador da empresa. ■



Cada um mistura os ingredientes

1. COMO DIZIA UM GRANDE JORNALISTA DA ÁREA DA GASTRONOMIA, PARA ESTE PRATO "VAI FAZER FALTA" UMA POSTA DE BACALHAU, BATATAS PARA CONFITAR, MAIONESE, OVO, CEBOLAS CONFITADAS, AZEITONAS, COENTROS E SEUS REBENTOS E FLOR DE SAL.
2. A PRIMEIRA COISA A FAZER É SALTEAR AS BATATAS. ISTO É, FRITAR RODELAS DE BATATAS EM AZEITE ATÉ FICAREM BEM ALOURADAS.
3. DEPOIS, SEPARE DA POSTA PELA ESPINHA DO PEIXE DOIS PEQUENOS

LOMBOS E RESERVE.
4. NUMA MAIONESE VULGAR (CASEIRA OU NÃO, ISSO É CONSOANTE O GOSTO E AS PREOCUPAÇÕES DO LEITOR) ACRESCENTE E ENVOLVA AZEITONAS PRETAS PICADAS FINAMENTE.
5. ENTRETANTO, PREPARE UM TACHO COM ÁGUA A FERVER PARA ESCALFAR O OVO. JÁ SABE QUE NA ÁGUA CONVÉM ADICIONAR UM BOM GOLPE DE VINAGRE, QUE TEM COMO FUNÇÃO FAZER COM QUE O OVO FIQUE UNIFORME. UMA VEZ ESCALFADO, RESERVE O OVO.

6. BARREA MAIONESE COM AS AZEITONAS POR CIMA DA POSTA DE BACALHAU E ENVIE A MESMA PARA O FORNO DURANTE 7 MINUTOS E A 190 GRAUS.
7. ENQUANTO ISSO, TERMINE AS BATATAS ADICIONANDO AS CEBOLAS CONFITADAS. NA ALTURA DE SERVIR, COMECE POR COLOCAR AS BATATAS E AS CEBOLAS NO PRATO. AO LADO O BACALHAU E DE SEGUIDA O OVO. DECORASE COM COENTROS PICADOS E REBENTOS. A IDEIA É CADA UM MISTURAR AS PARTES NO PRATO CONSOANTE LHE APETECER.



A carta de vinhos chega em forma de binóculos

QUANDO SE PEDE a carta de vinhos, o escansão Nelson Guerreiro traz-nos uns binóculos. Não, a listagem dos vinhos não está nas lentes. A ideia é cada cliente apontar os binóculos para a prateleira onde estão os vinhos e tomar uma decisão. E os preços? É simples, todas as garrafas têm o mesmo: 22 €. ■



HÁ LITOGRAFIAS DE PAULA REGO NO RESTAURANTE



DEMOLHADO, BOM E MUITO PRÁTICO



COMO RESPONSÁVEL DA RIBERALVES, Ricardo Alves dedica o seu tempo a combater ideias feitas dos consumidores sobre o bacalhau demolhado ultracongelado – agora denominado bacalhau pronto a usar.

Na realidade, este bacalhau é, em matéria de cura, tratado como o bacalhau tradicional

seco (mínimo de seis meses de cura). A diferença é que a demolha é feita na fábrica, em condições de segurança e higiene bem melhores do que aquelas que existem nas nossas casas. Depois, vindo da fábrica, o processo de congelação é uniforme. As postas vidradas com água não se 'queimam' no congelador. ■