



## **DICA DO CHEF**

# **Chef Manuel ensina a preparar o prato “Sarde in Saor”, um dos mais populares de Veneza**

A culinária de Veneza é considerada sofisticada e romântica e tem como base os peixes, camarões, ostras e outros frutos do mar. Muitos dos seus pratos são centenários e revelam histórias curiosas de Veneza e dos hábitos dos seus moradores ao longo dos séculos. É o caso, por exemplo, do “Sarde in Saor”, vendido por R\$ 30,00 na Osteria Venexiana, o mais novo restaurante do bairro do Campo Belo, em São Paulo (SP). É uma típica cantina italiana, tocada diretamente pelos seus dois proprietários, também italianos, mas com um cardápio especializado na gastronomia de Veneza.

“Sarde in Saor” é um dos pratos mais populares de Veneza. É muito servido como aperitivo nas osterias locais e também nos bácaros (como os venezianos chamam os botequins típicos de lá, que oferecem vinho e petiscos tradicionais, como o “Sarde in Saor”. Seu nome significa, literalmente, em português, “Sardinhas em Tempero”. As primeiras notícias sobre esse prato datam do ano de 1.300. Sua história: no passado, os pescadores de Veneza tinham a necessidade de conservar os alimentos durante longas viagens pelo mar. Nasceu, assim, esta receita de sardinhas fritas e conservadas em um molho composto por vinagre, açúcar, cebolas caramelizadas, uvas passas e pinhões. Esse molho era fundamental não só para o paladar, mas também para conservar as sardinhas durante certo tempo, na ausência da refrigeração. A origem do prato provavelmente seja judaica ou de outra região do Oriente Médio, como sugere a presença de itens como as uvas passas e os pinhões.

Que tal preparar esse prato histórico em sua casa? Confira as dicas do Chef Manuel Curtarello, um dos donos da Osteria Venexiana:

### **INGREDIENTES**

500 gramas de sardinhas  
1 kg cebolas brancas  
Farinha de trigo  
Azeite Extra Virgem de Oliva  
100 gramas de pinhões espanhóis  
50 gramas de uva passa  
1 copo de vinagre branco  
1 colher de sopa de açúcar



Óleo de amendoim (para a fritura)

### **MODO DE PREPARO**

Em primeiro lugar, abra as sardinhas, limpe o peixe internamente e, em seguida, lave com água. Com papel absorvente, seque as sardinhas. Leve os filés diretamente para um prato com a farinha de trigo e cubra o peixe com a farinha dos dois lados. Em seguida, frite as sardinhas com óleo de amendoim até dourar. Retire da frigideira e, novamente, seque o excesso de gordura dos filés fritos com papel absorvente. Numa outra panela, esquite o Azeite Extra Virgem de Oliva enquanto doura as cebolas cortadas bem fininhas. Despeje o vinagre na panela e deixe ferver. Adicione o açúcar no final. Acomode os peixes numa travessa em camadas. Sobre cada camada despeje o molho e acrescente as uvas passas e os pinhões. Os peixes precisam ficar totalmente cobertos pelo molho. Ao terminar, cubra o prato e deixe num lugar fresco por pelo menos um dia inteiro. Servir à temperatura ambiente, preferencialmente com polenta grelhada ou pão crocante.

**SEGREDO DO CHEF:** você também pode utilizar alguns temperos diferentes no molho para obter um sabor ainda mais sofisticado e oriental. As melhores opções são: noz moscada, coentro em pó, folhas de louros e pimenta rosa.

### **SOBRE A OSTERIA VENEXIANA**

A Osteria Venexiana é uma típica cantina italiana que traz como diferencial a sua especialização na sofisticada culinária de Veneza. Seus proprietários, os italianos Manuel Curtarello (43 anos) e Roberto Pavan (39 anos) chegaram ao Brasil há cinco meses e já tocam seu próprio restaurante – sem ajuda de funcionários, exatamente como as pequenas cantinas italianas, nas quais os próprios donos, cozinham, servem e ainda arrumam tempo para bater papo, contar histórias e ainda conhecer mais de perto sua clientela. A Osteria Venexiana é pequena, simples, acolhedora e mantém a forte personalidade que se encontra em um restaurante tradicional de Veneza. Lá, o cliente vai encontrar uma variedade de massas (nhoque, espaguete e lasanha, por exemplo), muitos pratos com peixes, ostras, camarão e outros frutos do mar, sopas, risotos, queijos, fatias de pizza, vinhos e drinks típicos de Veneza, como o tradicional Bellini, entre outras opções.

### **SOBRE O CAMPO BELO**

Cercado por outras regiões nobres, como Brooklin, Moema e Vila Mascote, o Campo Belo é um bairro tranquilo, predominantemente residencial, com a maioria das suas ruas calmas e arborizadas e, ao mesmo tempo, é um forte polo gastronômico da cidade – ainda muito pouco conhecido pelos moradores de outros bairros e regiões da capital. O



Campo Belo reúne hoje, num espaço relativamente pequeno, separado por poucas quadras, mais de 80 estabelecimentos gastronômicos agradáveis, divertidos, originais, intimistas, badalados, surpreendentes, curiosos, musicais, românticos, agitados, descolados, charmosos – incluindo mais de 20 bares (vários com música ao vivo), mais de 30 restaurantes de diversas nacionalidades e especialidades (de churrascarias a vegetarianos, de peruano a mexicano), pelo menos sete pizzarias e cinco hamburguerias, seis padarias sofisticadas, cafés, docerias e sorveterias. O Campo Belo tem acesso muito fácil pelas avenidas Santo Amaro, Vereador José Diniz, Jornalista Roberto Marinho e Washington Luís e ainda fica muito próximo de duas estações do metrô (Eucaliptos e Campo Belo, ambas da Linha 5 – Lilás).

Para informações sobre a gastronomia da região, acesse a página “Bares e Gastronomia do Campo Belo”: [www.facebook.com/baresegastronomiadocampobelo](http://www.facebook.com/baresegastronomiadocampobelo).

<b>SERVIÇO - OSTERIA VENEXIANA</b>	
Endereço	Rua Vieira de Moraes, 1620 Campo Belo – São Paulo - SP
Telefone	(11) 2619-2446
Manobristas na porta	Não
Facebook	<a href="http://www.facebook.com/osteriavenexianasp">www.facebook.com/osteriavenexianasp</a>
Aceita reservas	Sim
Horários de funcionamento	Terça-feira a sábado, das 10h às 22h e nos domingos, das 10h às 18h.

### **MAIS INFORMAÇÕES**

g6 Comunicação Corporativa

Eduardo Sanches ([eduardo@g6comunicacao.com.br](mailto:eduardo@g6comunicacao.com.br))

Fones: (11) 5562-2782 e 99305-3328

[www.g6comunicacao.com](http://www.g6comunicacao.com)

[www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa](http://www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa)

Agosto de 2019

