

Gastronomia&

Fotos: Divulgação



Thiago Castanho,

sabores e aromas da
cozinha brasileira



Da redação

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Paraense, filho de seu Chicão e Dona Carmem, irmão de Felipe, Thiago Castanho é um dos mais aclamados chefs da nova cozinha brasileira. Ganhador de diversos prêmios, seu restaurante Remanso do Peixe, que era a casa da família, faz muito sucesso. O Remanso do Bosque, outro de seus restaurantes, foi considerado o 44º melhor restaurante da América Latina na premiação Latin America's 50 Best Restaurants, da revista britânica Restaurant. Castanho em sua jornada pela gastronomia defende a cozinha feita com ingredientes locais, valorizando as riquezas naturais e o trabalho dos produtores regionais de seu estado e do Brasil. De seu restaurante, para o mundo, o jovem chef, chegou a televisão em temporadas do reality show “Cozinheiros em Ação” exibido pela GNT, no canal Futura, estreou 2020, “Sabores da Floresta”, a primeira série documental gastronômica totalmente produzida no Norte do Brasil e participa de diversos programas em todas as emissoras, tendo uma participação especial no “Masterchef” da Band. Autor de diversos livros, entre eles “Cozinha de Origem”, pela Publifolha e “Cozinheiros em Ação” pela editora Globo, possui mais de 200 mil seguidores, entre as páginas no Facebook e Instagram, e seus dois restaurantes principais já batem 100 mil seguidores no Instagram. Para a **Metrópole Magazine**, o afetivo “pãozin” de tapioca com coco e erva-doce era oferecido em um dos restaurantes do chef acompanhado de doce de leite e sorvete de tapioca para a primeira edição do ano. Thiago diz que a receita, faz parte do livro Cozinha de Origem, fica deliciosa servido em casa com café. ■



Pãozinho de tapioca

INGREDIENTES:

- 250 g farinha tapioca (flocada)
- 250 ml leite (pode ser usado o leite de coco fresco. Mas, se for usar o de garrafa, tem que diluir com água para não ficar muito forte.)
- 50 g açúcar
- 30 g queijo coalho ralado (ou parmesão, ou meia cura ou o que tiver na geladeira. Os mais salgados ficam melhor.)
- 30 g manteiga
- 1/2 xícara de coco ralado
- Uma pitada de sal
- 1 colher de erva doce
- 1 ovo

MODO DE PREPARO:

Aqueça o leite até quase ferver. Derrame o leite quente e misture todos os ingredientes, exceto o ovo. Deixe descansar por 10 minutos. Acrescente o ovo. Forme bolas do tamanho que quiser. Eu prefiro um pouco maior, do tamanho de pão de queijo de padaria. Coloque em uma assadeira untada com manteiga e leve ao forno por 30 minutos na temperatura de 180° a 200°C (forno médio de casa) ou até dourar.