

Gastronomia&

Sabores do Villa Velha

Restaurante tradicional de São José dos Campos celebra a data com peixe à brasileira

Da Redação

RMVALE

Idealizado pelos sócios Amauri Fernandes e Orlando Veiga, o Restaurante Villa Velha é um dos mais antigos de São José dos Campos. Foi fundado em março de 1968, e durante todos os anos de atuação, tornou-se referência tendo como prato principal o pintado na brasa. Sua culinária é muito apreciada e tem como base do cardápio pratos de carnes, peixes e camarões. No mês de aniversário de 254 anos da cidade que prova diariamente seus sabores, **Metrópole Magazine** publica a receita de um dos pratos mais procurados pelos frequentadores, peixe à brasileira. O Vila Velha vem se modernizando com o passar dos anos, à medida que surge a necessidade da substituição de seus colaboradores, os novos cozinheiros passam por um treinamento intensivo, descobrindo assim os segredos culinários guardados a sete a chaves e mantendo o padrão e a qualidade dos serviços prestados.



Peixe à brasileira

INGREDIENTES:

- 300/400 g de postas de peixe;
- 3 tomates médios picados;
- 1 cebola média picada;
- alho em pasta;
- 1 colher de sopa de leite de coco;
- 3 colheres de sopa de extrato de tomate;
- farinha de mandioca;
- cheiro-verde;
- óleo de milho.
- azeite;
- limão;
- sal;

MODO DE FAZER:

Preparo do peixe:

- Temperar o peixe com óleo de milho, sal, limão e cheiro-verde 30 minutos antes do cozimento.
- Cozinhar o peixe com água por 10 min (ou o tempo necessário para o cozimento). Separar o peixe da água. Reservar os dois.

Preparo do molho:

- Fritar o alho em pasta em azeite até dourar, depois acrescentar a cebola picada, o tomate picado, 3 colheres de extrato de tomate, 1 colher de leite de coco, meio copo de água e sal e cheiro verde a gosto. Deixe ferver por aproximadamente por 5 minutos.

Preparo do pirão:

- Ferver a água do cozimento do peixe acrescentando farinha de mandioca, até ficar com consistência cremosa.
- Juntar o peixe ao molho e deixar cozinhando por 2 min.
- Servir numa bandeja o peixe com o molho e o pirão.

Acompanha arroz branco.
Porção para 2 pessoas.

