

Conheça os melhores pratos de tilápia de Paulo Afonso e Glória

Notícias

Postado em: 30/10/2017 13:10

O último final de semana de outubro foi de celebração para os fãs da gastronomia. O FestTilápia 2017 anunciou os melhores pratos à base de tilápia dos restaurantes de Glória e Paulo Afonso. A competição contou com 13 restaurantes participantes.

O último final de semana de outubro foi de celebração para os fãs da gastronomia. O FestTilápia 2017 anunciou os melhores pratos à base de tilápia dos restaurantes de Glória e Paulo Afonso. A competição contou com 13 restaurantes participantes. Os vencedores foram escolhidos pelo público e por um júri técnico. Os chefs responsáveis pelos pratos ganharam prêmios em dinheiro (R\$ 600 para o 1º lugar, R\$ 400 para o segundo e R\$ 200 para o terceiro) e os restaurantes receberam troféus. Os três vencedores prometem manter os pratos de forma permanente em seus cardápios. O FestTilápia é realizado pela Bahia Pesca (empresa vinculada à Secretaria de Agricultura) em parceria com a Ascopa e as prefeituras de Paulo Afonso e Glória. Confira os três melhores pratos à base de tilápia de Glória e Paulo Afonso:

1º lugar: restaurante Licuri Prato: trouxinhas de tilápia ao catado de caju, com purê de aipim. Chef: Joice Alice Lisboa Composição: trouxinhas de tilápia ao catado de caju, com purê de aipim na manteiga e arroz crocante.

2º lugar: restaurante Spartacus Prato: tilápia da ilha Chef: Suely Cristina Silva Composição: filé de tilápia, limão, sal, alho, azeite, banana da terra, farinha de castanha e coco fresco.

3º lugar: Makinado Sushi Bar Prato: tilápia tropicana Chef: José Augusto (Gutto) Composição: envolto de tilápia com queijo coalho, maçaricado ao molho de ervas e finalizado com cream cheese, geléia de pimenta biquinho e gengibre crocante.