

# Fica aí



PATRÍCIA FERRAZ  
patriciaferraz@gmail.com  
@patriciaferraz

## Quiche de aspargos e alho-poró

Até o fim do século 20, quiche era exclusivamente a torta baixa, sem cobertura, com recheio macio à base de ovos, creme de leite e pedaços de toucinho defumado, receita da região de Lorraine, no nordeste da França. Por pelo menos dois séculos, essa foi "a quiche". Mas o prato ganhou popularidade e incontáveis variações pelo mundo. Achei essa quiche de aspargos e alho-poró numa revista italiana *Safe & Pipe* antiga, testei e fiquei encantada com a delicadeza. É bem fácil - não deixe de fazer o acabamento, com tiras finas das pontas de aspargo. Parece complicado, mas é só cozinhar o vegetal no vapor, passar a espátula sobre o recheio para decorar.

**Ingredientes (6 a 8 pessoas)**  
**Para a massa**  
 250g de farinha de trigo  
 150g de manteiga em temperatura ambiente cortada em pedaços pequenos  
 1 colher (chá) de sal  
 1 pitada de açúcar  
 1 ovo  
 1 colher (sopa) de leite  
**Para o recheio**  
 600g de aspargos verdes, lavados e secos  
 2 alhos-porós médios (só a parte branca)  
 2 ovos  
 200g de creme de leite fresco  
 60g de queijo parmesão ralado  
 Um punhado de folhas de tomilho fresco  
 2 colheres (sopa) de azeite de oliva  
 Sal e pimenta-do-reino moída na hora

**Preparo**  
**Massa**  
 1. **Faça** um monte com a farinha numa superfície limpa. Faça um buraco no centro e ponha manteiga, sal, açúcar e ovo.  
 2. **Misture** com os dedos, primeiro os ingredientes do centro, abrindo o círculo, misturando com a farinha, aos poucos. Acrescente o leite e mexa até obter uma massa homogênea. Faça uma bola, enrolie em filme plástico e deixe na geladeira por meia hora.  
 3. **Tire** a massa da geladeira, abra com a ajuda de um rolo - se tiver dificuldade, abra direto na forma de quiche. Forre também as laterais com a massa. Faça furos na base com um garfo, espalhe as folhas de tomilho sobre a massa, apertando. Cubra com papel-manteiga, ponha um peso (pode ser feijão cru), para não deixar a massa



sa crescer e asse por uns 15 minutos. Tire o papel-manteiga, asse por mais 5 minutos. Tire do forno e reserve.

**Recheio**  
 1. **Corte** e separe as pontas dos aspargos. Pique o restante. Cozinhe no vapor - escorra primeiro as pontas quando estiverem

macias, mas firmes, e cozinhe as hastes até amolecer. Escorra em água fria.  
 2. **Ponha** as hastes no liquidificador e bata para formar um creme (se precisar, acrescente uma colher de sopa de água). Transfira para uma vasilha. Reserve as pontas para a decoração.  
 3. **Corte** os alhos-porós em rodelas. Refogue-os em uma panela com 2 colheres de azeite, tempere com sal.  
 4. **Bata** os ovos e junte ao creme de aspargos, acrescente o alho-poró, o parmesão e o creme de leite. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.  
 5. **Despeje** o recheio sobre a massa.  
 6. **Corte** as pontas dos aspargos em fatias finas e distribua sobre o recheio.  
 7. **Asse** em forno preaquecido a 250°C por 30 minutos, depois abaxe para 180°C e termine de assar (mais 15 minutos, dependendo do forno). Sirva quente ou em temperatura ambiente.

## viagem

Nathalia Molina  
ESPECIAL PARA O ESTADO

Manaus foi duramente atingida pela covid-19. Com isso, a Galeria Amazônica viu sumir os turistas, seu principal público. O espaço expõe e vende peças produzidas por 30 etnias indígenas, caboclos e ribeirinhos e depende das vendas da loja para conseguir gerar recursos para essas comunidades. Há dois meses, passou a oferecer os produtos online.

"Vendíamos algumas peças pelo Instagram e pelo Facebook. Com a pandemia, tivemos de criar outros mecanismos", conta Maria da Fé de Souza Moreira, responsável pela gestão administrativa da galeria, criada após uma parceria entre o Instituto Sociocultural (ISA) e a Associação Comunidade Waimiri Atoarí. Segundo ela, as vendas pelo galeriamazonica.org.br/loja vão continuar, mesmo que os visitantes voltem a aparecer. No site, há de artigos para casa a acessórios. Um cesto de arumã, do povo Boré, custa R\$ 60, já o colar com semente de morototó, da etnia Sateré-Mawé, saía R\$ 18. "Toda a renda volta 100% para os artesãos", afirma Maria da Fé.

Os indígenas estão entre os mais atingidos pela covid-19. No Xingu, o chefe Arítana Yawalapiti morreu nesta semana da doença. A loja sociocultural.org.br do ISA, vende livros, artesanato indígena e produtos naturais - mel do Xingu (R\$ 27), cogumelos Yanomami (inteiros a R\$ 20) e camisetas da etnia Panará (R\$ 70).

**Mais opções.** A natureza também é uma das principais inspirações de Heitor Sebastian, tatuador trans que virou ceramista do polo paranaense de Icoaraci. Afamada de sua mulher, Maynara, mantém uma olaria desde 1975. As peças estarão a partir do dia 21 no Aproximando Distâncias, projeto de venda online promovido

**Clássico.** Herança de Mestre Vitalino



Vitrine nacional. Cerâmica Família Sant'Ana entrou no projeto Aproximando Distâncias



Fashion. Bolsa da feira Open, de Porto Alegre

## TRADIÇÃO EM VERSÃO ONLINE

Com vendas pela internet, trabalhos de aldeias indígenas e outras comunidades ganham mais visibilidade pelo País

**JAMES LISBOA**  
LEILÃO OFICIAL  
JUCISP Nº 336  
Lote 71 - Vik Muniz

**LEILÃO ONLINE**  
10, 11 E 12 DE AGOSTO  
WWW.LEILAODEARTE.COM

**INFORMAÇÕES**  
Catálogo completo [www.leilaodearte.com](http://www.leilaodearte.com)  
Telefone: 11 3061-3155 ou 11 3081-6581  
[lisboa@leilaodearte.com](http://lisboa@leilaodearte.com)

**artel**  
10/08 ao vivo às 21h no ARTE 1

PRINTED AND DISTRIBUTED BY PRESSRECORDER  
 Pressrecorder.com.br | 044 278 4004  
 contato@pressrecorder.com.br