

Fica aí



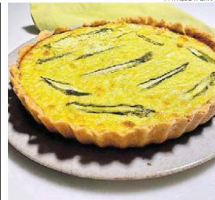
PATRÍCIA FERRAZ
patriciaferraz@gmail.com
@patriciaferraz

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 alho-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 hastas até amolecer. Escorra em água fria.
 2. **Ponha** as hastas 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 alho-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.

"Vendiamos 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, saia 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

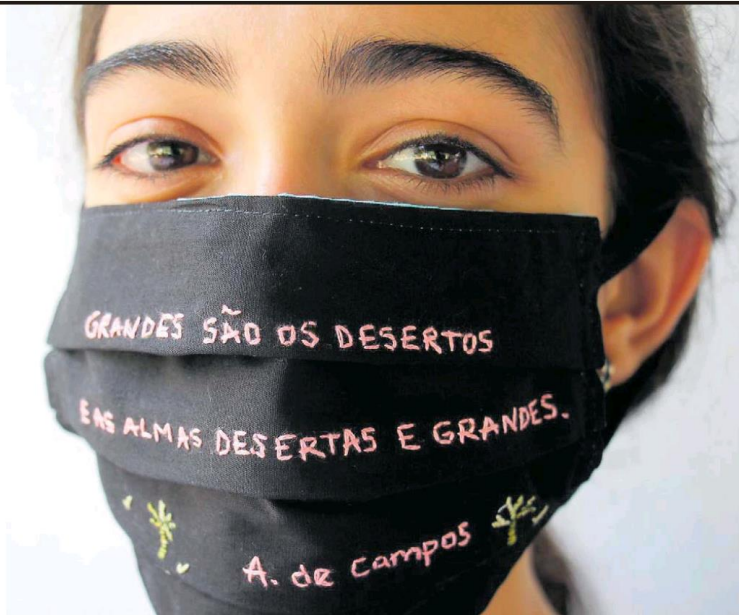
Clássico. Herança de Mestre Vitalino



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



Fashion. Bolsa da feira Open, de Porto Alegre



Poesia. Mulheres Coralinas adaptaram criações

TRADIÇÃO EM VERSÃO ONLINE

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

pela Gol em parceria com a agência Spray Content. "Isso é muito importante. Não dá visibilidade só para a Cerâmica Família Sant'Ana", afirma Heitor Sebastian. "A cerâmica precisa ser conhecida como alternativa sustentável para o uso de plástico."

Já estão no site empreendedores do Sudeste - os utensílios da Panelleiras de Goiabeltas, de Vitória, custam a partir de R\$ 37,80 para servir a moqueca capixaba, um do Centro-Oeste e um do Sul. Até o fim do mês, serão cerca de 25. Interessados podem se inscrever no site do projeto. Segundo Bernardes, o dinheiro vai todo para os empreendedores.

O Mulheres Coralinas, da cidade de Goiás, entra no cardápio do site na próxima quinta-feira. "É uma variedade muito grande de produtos. A gente está selecionando as peças mais viáveis para enviar", conta Ebe Lima Siqueira, presidente da associação, nascida em 2014 para amparar vítimas de violência contra a mulher. No isolamento social, as participantes já bordaram em torno de 4 mil máscaras com versos de poetas. Os trechos, nesse caso, vão além dos escritos por Cora.

O e-commerce se estabelece defato como alternativa. Em Pernambuco, as barracas da Feira de Caruaru reabrem hoje fisicamente. Mas a página nafeiraacaruaru.com, prevista para entrar no ar na segunda quinzena do mês, está mantida. Criado com suporte do Magazine Luiza e do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), o site terá calçados, bolsas, rendas e artesanato de barro.

"O Alto do Moura abriga mais de 300 artesãos que perpetuam a arte do grande Mestre Vitalino", afirma a prefeita de Caruaru, Raquel Lyra. Elias Vitalino é um deles, com peças sempre na cor natural do barro. "Comecei a trabalhar com 6 anos", conta o ceramista, hoje com 60. "Esse site é importante porque é mais divulgação para nossa história, cultura e arte", diz o neto do mestre.

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
Telefone: 11 3061-3155 ou 11 3081-6581
lisboa@leilaodearte.com

artel
10/08 ao vivo
às 21h no ARTE 1