Picuí – em Alagoas: pra ninguém botar defeito!



Sempre insisti que luxo mesmo é a gente se surpreender com aromas, paisagens e sensações inesquecíveis. E se for em nosso próprio país melhor ainda! Foi o que aconteceu quando conheci o **Picuí** do **chef Wanderson Medeiros** em Maceió.

Além do restaurante em frente a Praia, Wanderson, auto didata apaixonado, é o responsável pelo cardápio da maioria dos grandes casamentos e eventos que acontecem em Milagres- local em moda, para "**destination weddings**" a cerca de uma hora da capital .



No **Picuí** os trabalhos são abertos por dadinhos de **tapioca** com variados sabores de cobertura: agri doce, mais picante, com aroma do mar…O importante é que chegam no ponto; moreninhos e trincando de tão crocantes…



Aí chegam os pastéis: em vários sabores, morenos e tão sequinhos que dá para comer com a mão sem engordurar os dedos – e ainda parecer elegante…



A cuscuzeira em barro e artesanal, tem as mais variadas utilidades: nesse dia ela chegou a mesa com o cous-cous delicadamente temperado para acompanhar um peixe local daqueles de comer de joelhos (não vou contar nem mostrar,

deixo para você se surpreender). E sim, sei que as fotos não estão lá essas coisas porque, de verdade, eu estava muito mais preocupada em desfrutar aquele momento de glória ao meu paladar do que em registrar com a luz certa tá?



Aí chega o sorvete de rapadura… Ok você já deve ter experimentado: bem doce, com o gosto do açúcar queimado. Mas não esse: crocante, levemente picante e aromático na medida certa. E a calda então? Poesia pura…

Mas fica melhora ainda: para você poder contar para os amigos sem parecer mentiroso, Wanderson oferece aos clientes (e os

muitos fregueses da capital) o **kit congelado** para **delivery** que aguenta bem a viagem de volta em uma bolsa térmica: há vários pratos mas o meu preferido é essa carne de siri: veja na foto abaixo como basta descongelar para se deliciar…





Carne de siri com purê de batata e lascas de amêndoas

www.wgourmet.com.br