

METRÓPOLE visitou

Sarah Schmidt sarah.schmidt@rac.com.br



PIZZARIA

VIA VICO PIZZA EXPRESSA

Gramado Mall (Alameda dos Videiros, 455, loja 19), f. 3295-3979

De segunda a quinta e aos domingos, das 18h às 22h30; sextas e sábados, até as 23h



‘Esquina’ cheia de charme

Com o nome inspirado numa rua de Roma, a Via Vico Pizza Expressa fica, de fato, num cantinho da praça de alimentação do Gramado Mall, em Campinas. E esse aconchego de esquina é o que reforça o charme do local. Há quase nove anos, o espaço encanta os comensais com receitas simples, mas com toques de requinte, numa prova de que a diferença está mesmo nos detalhes. Exemplo? Na casa, a pizza Rúcula ao Forno leva molho de tomate com mozzarella, tomate seco, parmesão, orégano, azeitonas pretas e cobertura de requeijão.

Outra queridinha é a Do Vico, feita com molho de tomate, mozzarella, filé-mignon, bacon, champignon, orégano e azeitonas pretas sem caroço. A Calabresa

Na Via Vico, pizzas artesanais provam que o sabor está nos detalhes e que a simplicidade pode ser o melhor dos ingredientes



Especial também é boa pedida e ganha pitada diferenciada com o parmesão, o pimentão verde e o bacon crocante – o acréscimo desses ingredientes, aliás, foi pedido de um cliente. Para quem curte a linha “magra”, há opções light. Massas saudáveis (integral, sem glúten e para diabéticos) estão sendo testadas.

Entre as versões doces, a dica é experimentar a redonda de chocolate com confetes, extremamente saborosa, e a Romeu e Julieta, com creme de goiaba e requeijão. “Nossas pizzas são maiores do que a média: a grande tem 40cm, a média, 35cm e a pequena, 30cm”, destaca a sócia Fernanda Fregonese Azanbuja,

adiantando que a Via Vico abrirá uma segunda unidade.

A casa também tem calzones e paninis e, para beber, vinhos, sucos naturais e refrigerantes. Além do serviço de delivery, a pizzaria oferece o Fatta in Casa, em que uma equipe vai ao local da comemoração, monta a estrutura, prepara as redondas e serve os convidados.

PIZZA DE CONFETE

INGREDIENTES

MASSA
(para 4 discos)

- _1kg de farinha de trigo
- _1 colher (sopa) de fermento instantâneo (10g direto na farinha ou 30g do fresco dissolvido em água morna)
- _1 colher (sopa) de sal
- _½ colher (sopa) de açúcar
- _80ml de óleo
- _40ml de vodka
- _500ml de água (pode variar, mas não usar mais de 700ml)

RECHEIO
(para cada disco)

- _200g de confete
- _250g de chocolate em barra

PREPARO

Misture a farinha e o fermento e, depois, os demais ingredientes. Amasse até a mistura ficar lisa e divida em quatro. Deixe dobrar de tamanho ou em descanso prévio de ao menos uma hora, coberta, para não ressecar. Enquanto isso, derreta o chocolate em banho-maria. Abra a massa, leve ao forno para pré-assar e faça marcas superficiais com o garfo (no forno a lenha, são cerca de 3 minutos; no convencional, de 4 a 5). Faça uma camada com o chocolate e salpique os confetes.

CARLOS SOUSA RAMOS/AAN