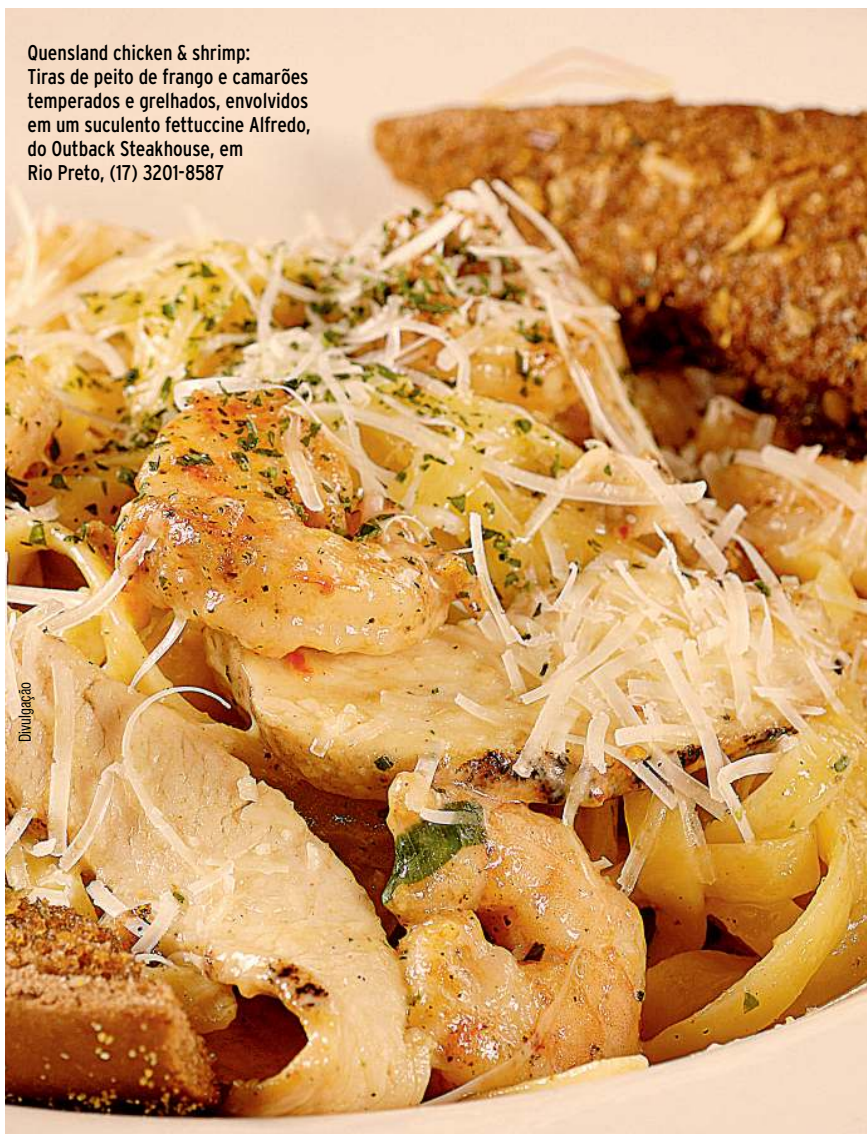


# Sabores do mar

Queensland chicken & shrimp:  
Tiras de peito de frango e camarões  
temperados e grelhados, envolvidos  
em um succulento fettuccine Alfredo,  
do Outback Steakhouse, em  
Rio Preto, (17) 3201-8587



Pratos com frutos do mar para se sentir mais perto da praia

por Gisele Bortoleto

Saborosos e nutritivos, os pratos com frutos do mar são conhecidos por serem sofisticados e, muitas vezes, exóticos. Se você é um fã desses alimentos que vêm das águas salgadas e sempre que pode prova novas receitas que os inclui no preparo, certamente vai gostar da seleção de 6 pratos que a revista Vida&Arte fez para você e que podem ser encontradas nos restaurantes, em Rio Preto, e vão te fazer sentir um pouquinho mais perto da praia.

Se você não é muito fã desses alimentos, dê uma chance, pois esses ingredientes tornam os pratos donos de um sabor peculiar. “Os frutos do mar, pela textura ou sabor acentuado, acabam sendo mais difíceis para adaptação do paladar. A dica é iniciar por pratos mais leves, grelhados e com acompanhamentos”, explica Keny Okemida, proprietária do restaurante Hanbai. **V&A**