

Pescados a qualquer hora

No Restaurante Norte Sul 24 horas, os pescados ganham duas versões de dar água na boca: pintado grelhado ao molho de alcaparras e moqueca de dourado

Entre as especialidades do Restaurante Norte Sul 24 horas, do Terminal Rodoviário, os pratos à base de peixe não poderiam ficar de fora, pois, além de serem nutritivos e saudáveis, rendem deliciosas receitas.

Foi pensando em criar um prato que fosse ao mesmo tempo saboroso e sofisticado que a filha do proprietário, Fabiana, que é chef de cozinha internacional, adicionou duas receitas ao cardápio: pintado grelhado ao molho de alcaparras e moqueca de dourado.

Para quem prefere um prato mais light, a melhor pedida é o pintado grelhado, que acompanha arroz branco e batata soubise. Já para aqueles que não resistem a um prato bem



incrementado, a dica vai para a moqueca feita exclusivamente com peixe dourado de Manaus.

"Ele é preparado e servido em uma panela de ferro, com batata, cebola, pimentão, tomate, azeite de dendê e acompanha arroz branco, salada da casa e polenta frita", explica o gerente geral, Marcelo da Silva, que atende cerca de 70 pedidos do prato em um mês. As porções variam de R\$ 20 a R\$ 39.

O restaurante Norte Sul também atende pelo disque-entrega: 3337-7878. Acesse o site e confira outras novidades do cardápio: www.nortesul24horas.com.br.