

invasão de sabores

PARA SE DELICIAR

CAMARÃO É A PEDIDA DO FERIADO

Veja os restaurantes que fazem os melhores pratos com o crustáceo

Como não se render ao camarão? Esse crustáceo é a estrela em vários restaurantes da cidade. Fomos provar alguns, e seguem as sugestões para vocês.

Na La Trattoria, uma bela cantina italiana em Copacabana, tenho que sugerir o spaghetti com camarões ao funghi tartufado (R\$ 87,80), que é o carro-chefe da casa.

O camarão ao Gruyere com arroz de passas e nozes (R\$ 157) é um dos pratos mais tradicionais do restaurante Skunna. Mas tenho que falar sobre o risoto de camarão com funghi (R\$ 165), que é o prato favorito da minha esposa.

No Festival de Camarão do Bar Urca, algumas das receitas preparadas com camarão serão oferecidas com preços especiais — 15% de desconto — até 30 de setembro. É uma oportunidade dos clientes saborearem clássicos como o bobó de camarão (R\$ 48,50 prato executivo) e o camarão na moranga da Fabi (de R\$ 219 por R\$ 185,50 — serve três pessoas).

Na Adega Santiago no Village Mall, fui provar a Paella Negra (R\$ 94) e fui embora com vontade de voltar. Muito boa.

Somente no fim de semana, o Restaurante Quinta, em Vargem Grande, tem os camarões crocantes acompanhados de chutney de manga e molho de tomate (R\$ 52).



Risoto de camarão com funghi: delícia do restaurante Skunna

DIVULGAÇÃO



Gnocchi de baroa: Le Dépanneur

RODRIGO COSTEL



Paella da Adega Santiago

RÔMULO FIALDINI



Prato executivo de bobó de camarão, um clássico do Bar Urca

FERNANDO FRAZÃO

Na Le Dépanneur, a boa pedida é o gnocchi de baroa com molho branco, alho-poró e camarões (R\$ 46,90).

LA TRATTORIA. Rua Fernando Mendes 7. Tel.: 2255-3319. **RESTAURANTE SKUNNA.** Estrada dos Bandeirantes 23.363, Vargem Grande. Tel. 2428.1213. **BAR URCA.** Rua Candido Gaffrée 205, Urca. Tel.: 2295-8744. **ADEGA SANTIAGO.** Avenida das Américas 3.900, 2º piso, Barra. Tel.: 3900-1605. **RESTAURANTE QUINTA.** Rua Luciano Gallet 150. Tel.: 2428-1396. **LE DÉPANNEUR.** Rua Voluntários da Pátria 86, loja A, Botafogo. Tel.: 2537-5250.

#TôNaFeira

ARQUIVO PESSOAL



Luiz: o feirante destaca pratos como arrumadinho e feijão tropeiro

TEMPERO NORDESTINO

SABOR REALMENTE TRADICIONAL

O feirante Luiz Antônio continua o trabalho iniciado pela mãe na Barraca da Família

Hoje a coluna #TôNaFeira fala de um restaurante que tem tempero nordestino, mas com um toque mineiro. Na Barraca da Família a tradição é levada a sério.

“Tudo começou com minha mãe Eunice Medeiros Pereira. Ela fundou o restaurante quando a Feira ainda era do lado de fora, não era no Pavilhão. Eu continuo no ofício. Hoje ela está com Papai do Céu, mas sei nos abençoa lá de cima”, diz o feirante Luiz Antônio Pereira.

“Temos 30 anos de feira. Quem me ajuda atualmente a tocar a Barraca da Família são minhas filhas, Rafaela e Juliana”, diz o feirante, que se orgulha de ter criado as filhas

pelos corredores do local.

“Passamos mais tempo aqui dentro que em casa. Aqui na Feira todos nós somos uma grande família”, comemora Luiz, fazendo mistério sobre o tempero usado nos pratos da casa.

“O segredo é manter amor sempre presente em nossas receitas. Cozinhar é uma arte, mas o arrumadinho, a carne de sol, o baião de dois e o feijão tropeiro são sempre certezas de satisfação dos nossos fregues”, afirma o feirante, que deseja para Feira de São Cristóvão o melhor sempre.

“Ela merece continuar a ser grande, forte. E espero que ela cresça mais e mais”, finaliza ele.

FEIRA DE SÃO CRISTÓVÃO. Campo de São Cristóvão s/nº, São Cristóvão. Ter a qui, das 10h às 18h. Sex e sáb, a partir das 10h. Dom, a partir das 12h.

MARCIO ILIESCU é presidente do Myrestaurant Brasil, apresentador do canal Invasão de Sabores no YouTube e colunista do Dia Online — m.iliescu@myrestaurant.com.br