

Divulgação



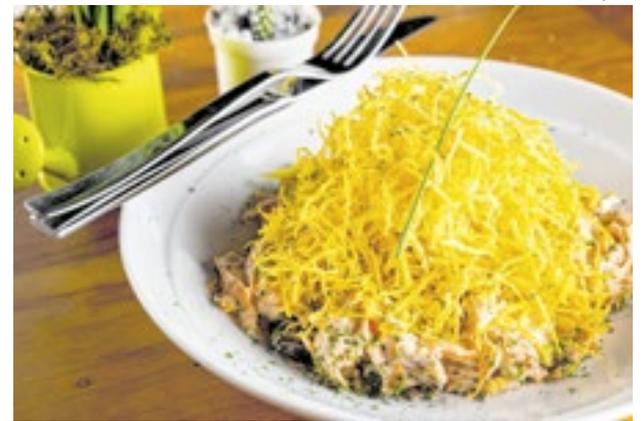
Artesanos Bakery

Yulli Nakamura/Divulgação



Bom Galeto

Tomás Rangel/Divulgação



Empório Jardim

Salpicão:

o clássico que nunca sai de moda

Por **Natasha Sobrinho**
 (@restaurants_to_love)

Especial para o Correio da Manhã

O salpicão é um prato tradicional que encanta gerações com sua combinação de sabores frescos e texturas crocantes.

Nos dias mais quentes do ano, é uma opção de prato saboroso e refrescante. Com receita simples e versátil, o salpicão pode ser preparado de diferentes formas, como em versões vegetarianas, feita com carne de jaca e até opção com galeto na brasa. Confira abaixo as sugestões que o Correio da Manhã preparou para você:

ARTESANOS BAKERY – Na premiada cafeteria, o comensal pode encontrar no cardápio o Salpicão Artesanos (R\$ 60). Um salpicão de frango com aioli da casa, finalizado com batata palha. Av. Genaro de Carvalho, 1.435 – Recreio. Tel: (21) 99467-1111.

BOM GALETO – Na galeteria também é possível encontrar sugestões de pratos refrescantes para o verão. Entre as opções está o Salpicão de Galeto (R\$ 32,90). Feito com galeto assado na brasa desfiado - com gostinho de churrasco -, cenoura ralada, batata palha crocante e maionese. Rua do Catete, 282. Tel: (21) 2265-9482.

Veja um roteiro de onde encontrar as diversas versões da refrescante salada de frango desfiado

Estúdio Ocre/Divulgação



Teva

CAFÉ CARDIN – Na cafeteria, com unidades em Copacabana e no Leblon, não faltam opções de pratos leves como a Salada Crocante (R\$ 40). Ela é feita com frango desfiado com molho à base de maionese, cenoura ralada, ervilha, azeito-

Tomás Rangel/Divulgação



Gula Gula

Divulgação



Café Cardim

na e passas e finalizado com a batata palha crocante (R\$40). Rua Constante Ramos, 44 – Copacabana. Tel: (21) 96658-2114.

EMPÓRIO JARDIM PETIT – A chef Paula Prandini criou para a casa uma receita

Yulli Nakamura/Divulgação



Ráscal

de salpicão de frango defumado finalizado com palha artesanal de baroa (R\$ 54,50). Shopping Leblon - Av. Afrânio de Melo Franco, 290, 1º Piso. Tel: (21) 2018-2508.

GULA GULA – Um clássico carioca, a Salada de Batata Frita (R\$ 56) da casa é feita frango desfiado, cenoura, milho, ervilha, passas e molho Gula Gula (sem glúten). Shopping Leblon - Av. Afrânio de Melo Franco, 290 – 4º Piso. Tel: (21) 97848-0791.

RÁSCAL – Na casa, o Salpicão Ráscal é preparado com filé de frango, pimentão vermelho e amarelo, cenoura, salsão, maionese, uva passa, salsinha, mostarda, cebolinha e azeite. O salpicão pode ser encontrado na mesa de saladas e frios, e faz parte do menu do bufê (a partir de R\$ 114, dependendo do dia). Shopping Leblon - Av. Afrânio de Melo Franco, 290. Tel: 2259-6437.

TEVA DELI – Na delicatessen 100% vegetal e orgânica, também é possível encontrar no menu o salpicão defumado (R\$ 56). Ele é feito com jaca verde Vegusta, palmito fresco In Natura, Uai tofu defumado, ervilha, milho, cenoura, uva passa, azeitona verde, cebola, maionese de tofu, batata palha e salsinha. Av. N. S. Copacabana, 1334, Loja A. Tel: (21) 3237-1556.