

Tomás Rangel/Divulgação



CHEZ CLAUDE

Tomás Rangel/Divulgação



CANTINA DA PRAÇA

Divulgação



CAFÉ CARDIN

‘Que massa’ de história!

Veja um roteiro de espaguete à carbonara e suas variações nos restaurantes cariocas

Por **Natasha Sobrinho (@restaurants_to_love)** Especial para o Correio da Manhã

A carbonara é um prato clássico da culinária italiana, originário de Roma, e feito tradicionalmente com espaguete, ovos, queijo pecorino romano, pancetta e pimenta-do-reino. Apesar de sua receita original ser bastante simples, diversas variações surgiram pelas mãos dos chefs cariocas. Algumas versões incluem creme de leite para uma textura mais cremosa, enquanto outras substituem a pancetta por bacon. Há também criações com diferentes tipos de massa, frutos do mar e até paleta de cordeiro. O prato é tão amado, que tem um dia só dele! Neste dia 6 (domingo) é comemorado o Dia da Carbonara. Pensando nisso o Correio da Manhã preparou um roteiro com seis receitas diferentes para você escolher a sua favorita:

BABBO OSTERIA - No italiano, comandado pelo chef Elia Schramm, a versão do chef do carbonara é o Uova Pepenara (R\$ 77). Uma massa tagliatelli no molho cremoso de bacon, vinho branco e pimenta do reino, servido com ovo mollet. Rua Barão da Torre, 632 – Ipanema.

CANTINA DA PRAÇA - Entre as massas frescas do restaurante italiano, está o clássico prato italiano, a Carbonara (R\$ 62). Ela é servida de forma generosa com pasta de grano duro com molho à base de ovos, bacon, queijo e pimenta preta. Rua Jangadeiros, 28 – Ipanema. Tel: (21) 3258-9540.

ESCAMA – Uma das novidades do cardápio da casa de peixe e frutos do mar é a releitura da tradicional carbonara. O Carbomare (R\$ 98) leva lula, camarão e bacon finalizado com bottarga. Rua Visconde de Carandaí, 5 – Jardim Botânico. Tel: (21) 99753-6126.

CAFÉ CARDIN – Entre os pratos principais da casa está o Linguine à Carbonara (R\$ 48). Ele leva bacon, alho e molho de queijo. Rua Constante Ramos, 44 - Copacabana. Tel/delivery: (21) 96703-5262.

CHEZ CLAUDE – No restaurante do chef Claude Troisgros, no Leblon, é possível encontrar no menu da casa uma releitura da clássica carbonara. Na receita do chef ele é preparado com paleta de cordeiro assada, mostarda dijon e ervilhas (R\$ 145 - serve até 2 pessoas). Rua Conde de Bernadotte, 26. Tel: (21) 96629-5342.

PATO COM LARANJA - A sugestão da chef Andrea Tinoco é o Carbonara de camarão (R\$ 130), uma releitura do tradicional prato, feito com espaguete nero, bisque e páprica defumada. Rua Dias Ferreira, 410 – Leblon. Tel: (21) 96777-0022.

Rodrigo Azevedo/Divulgação



BABBO OSTERIA

Tomás Rangel/Divulgação



ESCAMA

Pedro Lacerda/Divulgação



PATO COM LARANJA