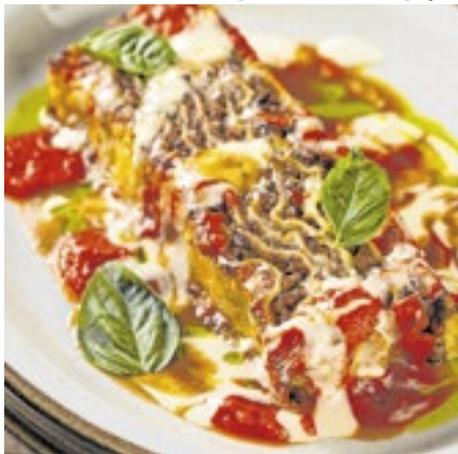


Bruno de Lima/Divulgação



CAPRICCIOSA

Rodrigo Azevedo/Divulgação



ALBA

Por **Natasha Sobrinho**

(@restaurants_to_love)

Especial para o Correio da Manhã

Em camadas, redonda ou retangulares, vale tudo para saborear uma boa lasanha! Tradicional ou reinventada, a lasanha ganhou novos formatos e recheios, mas continua sendo puro desejo. Têm as versões clássicas em porções generosas, ideais para compartilhar; opções vegetarianas; e até sugestões com recheio de pato, para surpreendendo no recheio e no sabor. No Dia da Lasanha, 29 de julho, o importante é celebrar esse prato tão amado, seja qual for a forma. Confira as receitas especiais que o Correio da Manhã selecionou para você:

ALBA – O chef italiano Michele Petenzi fez uma renovação completa no menu, com foco em pães artesanais e massas frescas preparadas na casa. Entre as opções está a lasagna alla bolognese (R\$ 67) com massa artesanal feita na casa, ragù italiano de longo preparo, creme de tomate, parmesão e demi-glace. Rua Martins Ferreira 60, Botafogo. Tel: (21) 99795-6988.

CANTINA DA PRAÇA – O restaurante italiano, com bom custo benefício,

Divulgação



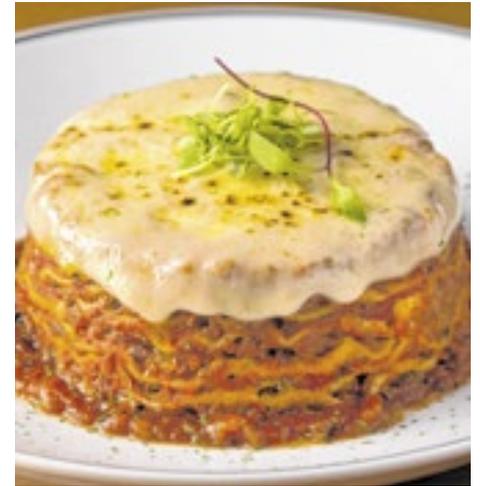
SPESSO

Tomás Rangel/Divulgação



CANTINA DA PRAÇA

Divulgação



NOLITA

Rodrigo Azevedo/Divulgação



FERRO & FARINHA

Tomás Vélez/Divulgação



ESCAMA

Luq Gabriel/Divulgação



MÄSKA

em Ipanema, oferece em seu cardápio a clássica Lasagna Bolognese (R\$ 69) que chega à mesa quentinha com pasta fresca de grano duro, molho à bolonhesa e creme de queijo no molho de tomate feito na casa. E ainda há uma opção vegetariana: a Lasagne alla Melanzane (R\$ 64 - foto), feita com berinjela grelhada com molho pomodoro da casa e queijo gratinado. Rua Jangadeiros, 28. Tel: (21) 32589540.

CAPRICCIOSA – Além das pizzas, a casa também tem um cardápio com sugestões de massas como a Lasagna di Manzo (R\$ 110). Ela leva recheio de vitela, carne, Parma,

shitake e funghi seco. Rua Vinícius de Moraes, 134 – Ipanema. Tel: (21) 2523-3394.

ESCAMA – Além da variedade de pratos de peixes e frutos do mar, o restaurante no Jardim Botânico, tem uma seção do cardápio com outras opções, como a Lasanha de Pato confit com molho béchamel e aspargo (R\$ 144). Rua Visconde de Carandaí, 5 – Jardim Botânico. Tel: (21) 3215-6185.

FERRO E FARINHA – Na badalada pizzaria do chef Sei Shiroma, também é possível encontrar a The Ferro Lasagna (R\$ 79). Ela é feita no forno a lenha com quatro

camadas de massa verde artesanal, ragù clássico de carne bovina e suína, gratinada com grana padano. Av. Afrânio de Melo Franco, 290 - 4º piso - Shopping Leblon. Tel: (21) 97443-5192.

MASKA – Entre os pratos principais do menu do restaurante, localizado em Ipanema, está a Lasagna Campestre (R\$ 72). Ela leva linguiça mineira, fonduta de grana padano e molho roti com salada de agrião e pickles de cebola. Rua Joana Angélica, 159. WhatsApp: (21) 99997-0250.

NOLITA OVEN BAR – No descolado restaurante, no VillageMall, a pedida é a Lasanha Nolita (R\$ 74). Ela é redonda e leva massa fresca e molho bolonhesa feito com blend de cortes Black Angus. Av. das Américas - 3900 - piso L2- Villagemall. Tel: (21) 3252-2678.

SPESSO – O restaurante italiano, localizado em Botafogo, oferece a autêntica Lasagne Sfogliate al Forno com bechamel e roti (R\$ 62,90). A lasanha é preparada com ingredientes importados da Itália e seguindo receitas tradicionais italianas. Praia de Botafogo, 228, loja 102B. Tel: (21) 97280-2207.

Camadas de Felicidade

Uma seleção deliciosa de receitas e lugares para comemorar o Dia da Lasanha