

# Tesouro Mineiro

Divulgação



SEM CULPA GASTRONOMIA

Divulgação



MOMENTO BENDITO

Tomás Rangel/Divulgação



EMPÓRIO JARDIM

## Veja um roteiro para comemorar o Dia do Pão de Queijo

Por **Natasha Sobrinho**

(@restaurants\_to\_love)

Especial para o Correio da Manhã

**Q**uentinho, dourado e com aquele cheirinho inconfundível, o pão de queijo é muito mais que um simples lanche, é memória afetiva, é encontro de família, é pausa gostosa no dia corrido. Nascido em Minas Gerais, esse tesouro da culinária brasileira conquistou corações e mesas no país inteiro. Seja no café da manhã, no lanche da tarde ou acompanhado de um bom café, ele sempre chega trazendo conforto e sorrisos. Convidamos você a celebrar esse ícone nacional, que no próximo dia 17 tem um dia só dele, a se permitir mais um (ou dois... ou três) pãezinhos de queijo. Confira nosso roteiro redondinho abaixo:

**DIANNA BAKERY** – A casa, localizada na Tijuca, oferece em seu cardápio o pão de tapioca com queijo (R\$ 6 - unidade), para quem quiser há ainda sugestão com molho de goiabada (R\$ 26 - 4 unidades). Rua Dona Delfina, 14. WhatsApp: (21) 97970-6388.

**DIDA** – No bar e restaurante, a tradição mineira ganha um toque criativo com a Pipoca de Pão de Queijo (R\$ 32 - 16 unidades). Um clássico reinventado: os pãezinhos de queijo são servidos em versão frita, resultando em petiscos dourados por fora, macios por dentro e com aquele sabor que acolhe. Rua Barão de Iguatemi, 379 - Praça da Bandeira. Tel: (21) 2504-0841.

**EMPÓRIO JARDIM** - A chef Paula Prandini criou para o bistrô uma versão de pão de queijo gruyère (R\$ 19,50 - 3 unidades), leve e saboroso. Rua Visconde da Graça, 51 - Jardim Botânico. Tel: (21) 2535-9862.

**ESPERANÇA.ECO** - Localizado em Laranjeiras, o restaurante da chef Verônica

Divulgação



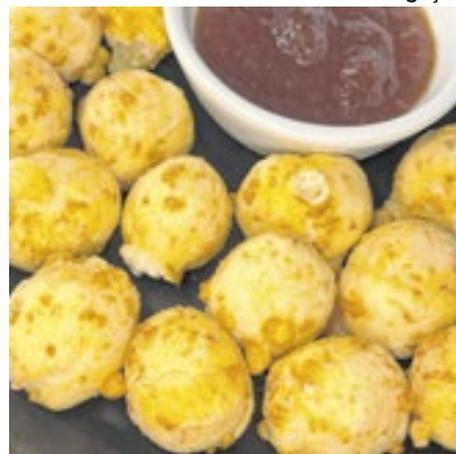
LE DÉPANNEUR

Divulgação



DIANNA BAKERY

Divulgação



DIDA

Santiago Harte/Divulgação



ESPERANÇA.ECO

Rodrigo Azevedo/Divulgação



SURU BAR

Moreira oferece versões do pão de queijo feito na casa com legítima receita mineira, crocante por fora e macio por dentro. Com fornadas frescas pela manhã e tarde, os clientes podem optar pela unidade do salgado, chamado de "lanchão" (R\$ 7), ou com requeijão na chapa (R\$ 15), e ainda na versão 'coquetel', com 6 unidades (R\$ 13) ou 12 (R\$ 16). Rua General Glicério 224, loja D - Laranjeiras. Tel: (21) 97134-7945.

**LE DÉPANNEUR** - Em todas as unidades da delicatessen carioca é possível encontrar no cardápio o pão de queijo tradicional (6 unidades - R\$ 16,80) e o pão de queijo recheado com requeijão (6 unidades -R\$ 21,90). Rua Voluntários da Pátria, 86 Loja A/B - Botafogo. Tel: (21) 2245- 6547.

**MOMENTO BENDITO** - Entre as opções de pão de queijo servidos na casa, destaque para o pão de queijo Caprese, com queijo minas ou muçarela, tomate cereja e manjeriçã (R\$ 20,90). E para quem prefere um docinho, a pedida é o pão de queijo com recheio de doce de leite (R\$ 15,90). Av. Ataulfo de Paiva, 375 - Leblon. Tel: (21) 97692-8934.

**SEM CULPA GASTRONOMIA** – Na casa, o pão de queijo é elaborado com técnicas artesanais e feito com queijo minas padrão e parmesão zero lactose e mix de polvilhos especiais. Entre as opções oferecidas estão: a versão clássica sem lactose (R\$ 10), o pão de queijo recheado com catupiry zero lactose (R\$ 15) ou pão de queijo recheado com doce de leite zero lactose (R\$ 15). Rua Governador Irineu Bornhausen loja r1 - Largo do Machado. Tel: (21) 99933-8118.

**SURU BAR** - No menu do bar, entre os petiscos mais pedidos está o pão de queijo frito feito com massa com queijo canastra e provolone, servido com melão picante (R\$ 27 - 6 unidades). Rua da Lapa, 151. Lapa. Tel: (21) 97986-5715.