

Divulgação



BELISCO

Rodrigo Azevedo/Divulgação



FERRO E FARINHA

A volta triunfal da mortadela

De entradas a pratos de chef: o embutido conquista espaço nas mesas cariocas

Por **Natasha Sobrinho** (@restaurants_to-love) Especial para o Correio da Manhã

Por muito tempo, a mortadela foi vista apenas como um recheio simples, barato e popular. Mas o cenário gastronômico carioca vem dando um novo sabor a essa história. Restaurantes, bares e pizzarias da cidade redescobriram o embutido e estão apostando em versões artesanais, cortes finos e combinações criativas que realçam seu sabor marcante. Seja em tábuas de frios, pizzas, petiscos e até prato principal, a mortadela está provando que pode ser tão sofisticada quanto qualquer outro ingrediente nobre. E não poderia haver momento melhor para celebrar essa redescoberta: no dia 24 de outubro (hoje) é comemorado o Dia da Mortadela, uma data perfeita para se deliciar com o embutido que conquistou o paladar dos cariocas. Confira abaixo nossa seleção para você:

Tomás Vélez/Divulgação



OGGI

Divulgação



GONZA

Nubra Fasari/Divulgação



SPESSO

Divulgação



JOTABÊ PIZZERIA

BELISCO - No premiado bar de vinhos, em Botafogo, a chef Monique Gabiatti, aposta em receitas criativas servidas em formato de belisco como o prato de queijos e embutidos (R\$ 97), servido com mortadela ovino, presunto magret, pastrami bovino, coppa suína, queijos grana padano, terrine de boursin, brie Serra das Antas, e carpaccio de melão, acompanhado de pão sourdough. Rua Arnaldo Quintela, 93 – Botafogo- Tel: (21) 99309-6196

FERRO E FARINHA - Na premiada pizzaria do chef Sei Shiroma a mortadela é um dos ingredientes da pizza Testa Ros-

sa (R\$ 82). Ela leva fior di latte artesanal, tomates-cereja assados, mortadela al pistacchio (tradicional da região de Bologna), stracciatella e pesto de pistache. Rua Olegário Maciel, nº 555 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 98022-2790.

GONZA - No restaurante, recém-aberto, do chef argentino Gonzalo Vidal, no Horto, a mortadela aparece no prato principal: a Milanesa do Gonza (R\$ 98). Ele é feito com filé mignon empanado, molho de tomate, muçarela e fatias de mortadela por cima e acompanhada fritas. Rua Pacheco Leão 868 – Horto. Informações: @gonza.restaurante.

JOTABÊ PIZZERIA - A pizza Oro Verde (R\$ 92), servida na casa, é feita com massa de 48h de fermentação natural, molho pesto de manjerição, muçarela fior di latte e finalizada com mortadela speciale, stracciatella, creme de pistache, pistache e manjerição. Av. Alexandre Ferreira, 196, Jardim Botânico. Informações: @jotabe.pizzeria.

OGGI - A pizzaria napoletana está com novidades no cardápio. Nas entradas, o destaque vai para o Sorriso di Mortadella (R\$ 50), uma releitura do tradicional sanduíche italiano, feito na massa de pizza de longa fermentação, com pesto de pistache, mortadela

italiana, stracciatella e raspas de laranja. Rua Aristides Espinola, 101 – Leblon. Tel: (21) 3489-9169.

SPESSO - A casa acaba de anunciar o lançamento do Aperitivo, um menu especial que celebra a tradição italiana do happy hour e marca uma parceria inédita com o chef Pedro Attayde, reconhecido no cenário gastronômico pela expertise em charcutaria artesanal. Entre os destaques do cardápio estão a Focaccina alla Mortadella (R\$ 18,90), com stracciatella, mortadela e pesto e pistache na focaccia. Praia de Botafogo, 228 – Edifício Argentina. Informações: @spesso.rio.