



Churrasqueira



Aconchego Carioca



Al Farabi

Jiló sem medo: o amargo que conquista

Novas propostas de saborear este ingrediente subestimado e mal compreendido

Por Natasha Sobrinho
(@restaurants_to_love)

Especial para o Correio da Manhã

Nem sempre compreendido, o jiló está em alta e ganha novas leituras na cozinha brasileira, seja em croquetes dourados, versões recheadas, frituras delicadas e até entradas de alta gastronomia. A verdade é que, quando bem tratado, seu amarginho deixa de ser obstáculo e revela textura, profundidade e sabor. É a prova de que ingredientes simples podem render pratos memoráveis. Pensando nisso, o Correio da Manhã preparou uma seleção de pratos imperdível para você:

ACONCHEGO CARIOWA – A chef Kátia Barbosa criou para seu restaurante uma entradinha chamada Jiló do Claude (R\$ 41,80). Ele é marinado no azeite balsâmico e mel com bousrin de cabra. Rua Barão de Iguatemi, 245 - Praça da Bandeira. Tel: (21) 2273-1035.

AL FARABI – A casa oferece petiscos clássicos de boteco para acompanhar a programação cultural de toda semana. Destaque para o de croquete de carne louca com jiló (R\$ 12 - un) e a porção de Jiló Assado com Tomate Confitado (R\$



RaizNutéla



Madame Olympe



Brejo Bar

Tomás Vélez/Divulgação

19). Rua do Mercado, 34 – Centro. Tel: (21) 3553-1518.

BREJO BAR – A cozinheira Priscila Continentino criou para o menu do recém inaugurado bar, no Flamengo, uma entradinha com nome divertido: “Jiló amarga menos que muita gente!” (R\$ 37). Uma porção de jiló crocante feita na farinha panko e parmesão. Travessa dos Tamoios, 7 lj E – Flamengo. Tel: (11) 97970-0648.

CHURRASQUEIRA – Na casa de carnes em Ipanema é possível encontrar de entrada o chips de jiló crocantes e sequinhos (R\$ 39,90). Rua Vinícius de Moraes, 130, Ipanema. Tel: (21) 3689-1009.

RAIZNUTÉLA – Com cardápio assinado pelo chef Bruno Magalhães, o bar traz em seu cardápio o Jiló Recheado com Linguiça (R\$ 15). Rua dona Zulmira, 130 – Maracanã. Tel: (21) 99659-7603.

MADAME OLYMPE – No restaurante de alta gastronomia do chef Claude Troisgros, comandado pela chef Jéssica Trindade o Babaganuche de Jiló e Cajú confit faz parte da entrada do menu degustação da casa (R\$ 480 – 8 etapas R\$ 380 - 4 etapas). Rua Conde de Bernadote 26, Leblon. Whatsapp : (21) 99483-0075.