

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ

Rabanadas ganham lugar à mesa e no cardápio

Clássico das festas aparece repaginado como sobremesa de restaurante e também em versões para encomenda



Tortamannia

Do salão ao pedido para levar, a rabanada atravessa a temporada como um dos doces mais celebrados do período. Restaurantes apostam em releituras que vão do preparo mais tradicional às versões autorais, com caldas, recheios e apresentações cuidadosas, enquanto cozinhas e confeitarias oferecem o doce sob encomenda para quem quer manter a tradição em casa, sem abrir mão de técnica e sabor. Confira abaixo as sugestões que o Correio da Manhã preparou para você:

Araucária Pães – As rabanadas da casa (R\$ 12) são feitas com brioche artesanal, que absorve a calda de leite e açúcar antes de ir ao forno em alta temperatura, criando uma combinação de crocância e maciez. Endereço: Rua Gomes Freire, 430 - Lapa. Contato: @araucariapaes



Araucária

BELISCO - No premiado bar de vinhos, em Botafogo, a chef Monique Gabiatti aposta em receitas criativas servidas em formato de belisco. Para os amantes de rabanada a sugestão é a Pain Perdu (R\$43), rabanada feita com brioche de fermentação natural grelhado na manteiga, e finalizada com doce de leite, flor de sal e erva doce fresca. Acompanha creme inglês de laranja. Rua Arnaldo Quintela, 93 – Botafogo. Tel: (21) 99309-6196.

PESCADOS NA BRASA - Produzidas pela cozinheira Adriana Veloso, o clássico doce natalino (R\$ 7,90, unidade) pode vir recheado com doce de bacuri (R\$ 11,90, unidade) ou de cupuaçu (R\$ 9,90, unidade), fruto típico da região norte. O pedido mínimo é de 6 unidades deve ser feito até dia 23 de dezembro. A rabanada "do norte" também entrou no cardápio e agora é sobremesa fixa da casa: servida com creme de bacuri e calda de cupuaçu, finalizada com raspas de cumaru (R\$ 33,90). Rua João Lira, 97. Tel: (21) 97895-6221.



Que Doce



Pescados na Brasa



Sebastian Gastrobar



Sem Culpa Gastronomia



Puli Trattoria



Belisco

QUE DOCE - A rabanada tradicional (sete unidades - R\$86) chega com aquela pegada caseira que já virou identidade da casa. E, como novidade no cardápio, a rabanada recheada aparece em três versões: doce de leite, Nutella e creme belga, vendidas a partir de sete unidades (R\$ 107). Rua Odílio Bacelar, 30 – Urca. Tel: (21) 98754-4648.

SEBASTIAN GASTROBAR - No bar, localizado no Baixo Gávea, tem a rabanada com chocolate e pistache (R\$ 32) que é banhada em leite condensado com chocolate 50%, pistache picado, flor de sal e raspas de tangerina. Rua dos Oitis 6A – Gávea. Tel: (21) 96622-4885.

SEM CULPA - As rabanadas Nata-linas da casa são feitas com fécula de batata, farinha de arroz, polvilho, psyllium, leite sem lactose, açúcar demerara, doce de leite artesanal e ovos. Não contém glúten e lactose (R\$ 25 - unidade) e (R\$ 100 - 5 unidades). Rua Governador Irineu Bornhausen loja R1 - Flamengo. WhatsApp (21) 99933-8118.

TORTAMANIA - Além de tortas salgadas e doces, as clássicas rabanadas não poderiam ficar de fora. Entre as sugestões estão a Rabanada Tradicional (R\$ 11,90 – 2 unidades e R\$ 19,90 – 4 unidades) e a Rabanada Recheada com Doce de Leite (R\$ 15,90 – 2 unidades e R\$ 27,90 – 4 unidades). Rua Vinícius de Moraes, 121/D - Ipanema. Tel: (21) 3273-0333.

PULI TRATTORIA - O restaurante preparou um menu especial para as festas de fim de ano. Entre as opções está a rabanada clássica com calda de doce de leite (R\$ 90 – 10 unidades). Rua Marquês de São Vicente, 90 (Villa 90) – Gávea. Tel: (21) 3851-7373