

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ

O lado saboroso da *cozinha sem carne*



Lília Bistrô



Puli Trattoria

Do hambúrguer vegetal às massas e pizzas, o cogumelo ganha espaço nos menus para o Dia Mundial Sem Carne

Com sabor profundo, textura marcante e versatilidade na cozinha, os cogumelos vêm ganhando cada vez mais espaço nos cardápios contemporâneos. No embalo do Dia Mundial Sem Carne, celebrado nesta sexta-feira (20), os restaurantes reforçam o potencial desse ingrediente como protagonista de pratos criativos e cheios de personalidade. De hambúrgueres vegetais suculentos a massas delicadas, passando por pizzas, risotos e preparações em que o cogumelo aparece simplesmente grelhado ou salteado, além de variedades como shiitake e shimeji, que mostram que é possível construir sabores intensos sem recorrer à proteína animal. Confira abaixo o roteiro que o Correio da Manhã preparou para você:



Páreo



RaizNutéla



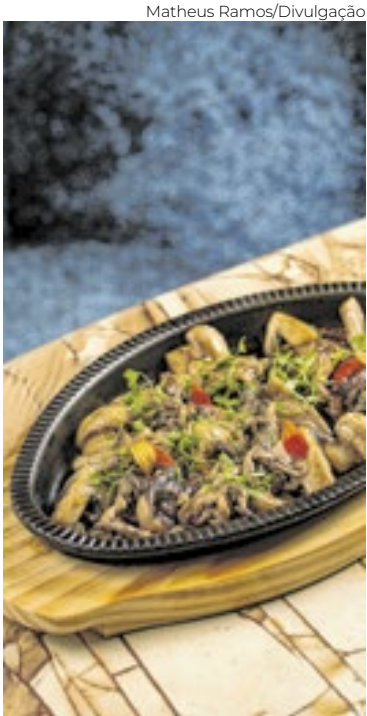
Rudã



Sult



Mamma Jamma



Giappo

GIAPPO - O cenário gastronômico carioca ganha um novo e sofisticado capítulo com a inauguração da casa. Localizado no Jockey, o restaurante apresenta o menu italianíssimo interpretado pelo chef Nao Hara. Entre os pratos está o mix de cogumelos feito na chapa com ervas e azeite (R\$ 60). Av. Rodrigo Otávio, 3200 – Gávea. Tel: (21) 97349-6005.

LILIA BISTRÔ - O prato principal de risoto de cogumelo, arroz pérola, cogumelo paris, rúcula selvagem, brócolis e ricota do bistrô, localizado no mezanino do térreo do CCBB, é uma das estrelas do menu executivo a R\$ 98 (com direito também a couvert, entrada e sobremesa) do chef Gabriel Pinho. Rua Primeiro de Março, 66 Centro. (21) 2151-5470.

MAMMA JAMMA - Na pizzaria o cogumelo aparece no Gnocchi Con Filetto e Funghi (R\$ 69,50), um Gnocchi de batata com cubos de mignon, mix de cogumelos e azeite trufado. Endereço: Botafogo Praia Shopping – Praia de Botafogo, 400 - 5º andar – Botafogo. Informações: @mammapizzeria.

SULT - Conhecida entradinha do restaurante italiano, o Cogumelos “Cacio & Pepe” (R\$83). Cogumelos orgânicos grelhados servidos com fonduta de grana padano e pecorino romano, finalizados com pimenta-preta. O prato é uma reverência ao clássico da região do Lazio, o spaghetti cacio & pepe (do italiano, “queijo e pimenta”). Acompanha focaccia João Padeiro & Co. Endereço: Rua Fernandes Guimarães,

77 – Botafogo. Tel: (21) 96910-1375.

PÁREO - No restaurante, localizado dentro do Jockey Club, o cogumelo aparece na Pizza Grande Prêmio (R\$ 78). Ela leva mozzarella de búfala, shitake refogado no vinho e parmesão. Rua Mário Ribeiro, 410 / Jockey Club Brasileiro. Tel: (21) 99843-8813.

PULI TRATTORIA - A Trattoria, na Gávea, oferece o Rigatone Crocante (R\$ 35), recheado de cogumelos salteados e queijo mozzarella, com aioli de páprica. Outra opção é o Gnocchi Doratti (R\$ 82), preparado com nhoque de batata e parmesão selado, cogumelos salteados, fonduta de parmesão e pangrattato, finalizado no forno de pizza. Endereço: Rua Marquês de São

Vicente, 90 (Villa 90) – Gávea. Tel: (21) 3851-7373.

RAIZNUTÉLA - Com cardápio assinado pelo chef Bruno Magalhães, o bar traz o Burguer Nutéla (R\$ 42,90), preparado com blend premium, cogumelos trufados e fonduta de queijo no pão de brioche. Rua dona Zulmira, 130 - Maracanã. Tel: (21) 99659-7603.

RUDÃ - No restaurante, em Ipanema, um dos pratos criados pelo chef Danilo Parah é o Cogumelo grelhado e abóbora cabotiá (R\$ 85,00) purê de abóbora defumada, fonduta de queijo Pardinho, cogumelos Portobello e farofinha de pão. Rua Garcia d'Ávila, 118 – Ipanema. WhatsApp: (21) 98385-7051.