

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ

Tiramisù:

a sobremesa que nasceu do café



JR Gomes/Divulgação

Locanda São José



Tomás Rangel/Divulgação

Escama

Um clássico italiano que transforma o espresso em puro afeto e ganha ainda mais sentido no Dia do Café

cone da doceria italiana, o tiramisù é uma celebração do café em sua forma mais indulgente. Feito com camadas de biscoito champanhe embebidos em espresso, creme de mascarpone e finalizado com cacau, ele equilibra intensidade e delicadeza como poucos. No Dia Mundial do Café, comemorado em 14 de abril, a sobremesa ganha protagonismo: é a prova de que o grão vai muito além da xícara, ele também pode ser memória, textura e prazer em cada colherada. Confira abaixo o roteiro que o Correio da Manhã preparou para você desde receitas tradicionais até releituras criativas:



Divulgação

Giuseppe Grill



Divulgação

Mamma Jamma



Divulgação

Casa Horto



Rodrigo Azevedo/Divulgação

Babbo Osteria



Tomás Vélez/Divulgação

Oggi

BABBO OSTERIA - No restaurante italiano, em Ipanema, a pedida é o clássico tiramisù (R\$39). Ele é preparado com pão-de-ló, creme de mascarpone, café e cacau, combinação que equilibra leveza e sabor marcante, perfeita para os amantes do café. Rua Barão da Torre, 632 - Ipanema. Contato: @babboosteria.

CASA HORTO - O chef Yan Spadafori, que assina todo o cardápio da casa, criou uma releitura do clássico tiramisù com calda toffee e praliné de amêndoas (R\$ 42).

Rua Pacheco Leão 696 - Jardim Botânico. Tel: (21) 93618-6310.

ESCAMA - O restaurante especializado em frutos do mar, no Jardim Botânico, oferece em seu menu o Duelo de Tiramisu (R\$ 36), duas versões da clássica receita italiana na versão tradicional e maracujá. Rua Visconde de Carandá, 5, Jardim Botânico. WhatsApp: (21) 97513-7455.

GIUSEPPE GRILL - Na casa de carnes, no Leblon, a tradicional receita de tira-

misù italiano é feita com biscoito champanhe, e finalizado com café Nolita (R\$ 36). Av. Bartolomeu Mitre, 370 - Leblon. Tel: (21) 99591-5277.

LOCANDA SÃO JOSÉ - É possível provar a receita tradicional doce italiano, o tiramisù (R\$28), desenvolvida por Gerard Granja, chef executivo do Grupo Locanda, com textura cremosa, e equilíbrio entre o café, o mascarpone e o cacau. Mercado São José - Rua das Laranjeiras, 90, 3o piso - Laranjeiras. Contato: @locandasaojose.

MAMMA JAMMA - A pizzaria oferece em seu cardápio uma releitura de tiramisù (R\$ 48,50), servida em uma travessa à mesa. Praia de Botafogo, 400 - 5º andar - Botafogo Praia Shopping. Contato: @mammapizzeria.

OGGI PIZZA NAPOLETANA - É possível encontrar na ala das sobremesas a clássica receita italiana de tiramisù (R\$ 29). Ela é feita com biscoito champanhe, creme de queijo mascarpone, marsala, chocolate ao leite e finalizado com café expresso. Rua Uruguai, 303 - Tijuca. Contato: @oggipizzanapoletana.