

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ

Matcha: tradição,
energia e sabor

Divulgação

Satay



Mathues Ramos/Divulgação

Pende

Um ingrediente oriental milenar que conquistou a cozinha contemporânea

O riginário do Japão, o matcha é um chá verde em pó obtido a partir de folhas moídas de forma extremamente fina, o que faz com que seja consumido integralmente e concentre seus nutrientes. Rico em antioxidantes, sua combinação de cafeína com L-teanina proporciona energia de forma mais estável, promovendo foco e bem-estar sem os picos comuns de outras bebidas estimulantes. Além dos benefícios, o matcha se destaca pela versatilidade. Tradicionalmente preparado como chá, ele também ganhou espaço na gastronomia contemporânea, aparecendo em lattes, smoothies e até drinques. Na confeitaria, seu sabor marcante e levemente terroso combina perfeitamente com doces e sobremesas, além de conferir uma cor verde vibrante e elegante às receitas. Confira abaixo algumas receitas preparadas por casas cariocas com o ingrediente:



Divulgação

Mizu Izakaya



Tomás Rangel/Divulgação

Pabu Izakaya



Divulgação

Tapí



Divulgação

Kitchin

KICHIN – No restaurante de alta gastronomia asiática do Shopping Leblon, destaque para o drinque Gin Yu (R\$ 55). Ele leva Gin Roku, matchá, licor de pêssego, óleo de shiso e purê de yuzu, resultando em um drinque de perfil herbal e cítrico. Av. Afrânio de Melo Franco, 290, 1º piso – Leblon. Tel: (21) 3190-7166.

MIZU IZAKAYA – No restaurante, em Botafogo, a sobremesa que rouba a cena é o sorvete artesanal de matcha (R\$ 15). Ele é feito na casa com chá verde japonês em pó, ingrediente ancestral ligado à tradição gastronômica de Kyoto, cidade onde o sorvete de matcha é tão popular quanto simbólico. Rua Farani, 14 – Botafogo. Instagram: @mizu.izakaya.

PABU IZAKAYA – O matcha aparece também nos doces como o Matcha Tiramisù (R\$35), com creme de mascarpone, biscoito champagne embebido em sake e chá verde. Rua Humberto de Campos, 827, Loja G – Leblon. Tel: (21) 3738-0416.

PENDÊ – Na casa especializada em café da manhã é possível encontrar diversos tipos de bebidas com Matchá, entre elas: o iced Matcha Latte, matcha e leite gelado (R\$ 26); o Matcha Laranja, matcha e suco de laranja (R\$ 24) e o Matcha Maracujá - matcha e suco de maracujá (R\$ 26). Rua Barão de Ipanema, 94, Copacabana. WhatsApp: (21) 3500-1345.

SATAY – O bar, com ambiente vibrante e cosmopolita e com culinária com os sabores de diferentes países da Ásia, ofe-

rece em seu menu de sobremesas o Cheesecake de Matcha (R\$ 26), com base de especiarias e coulis de maracujá. Rua Mena Barreto, 90 – Botafogo. Instagram: @satay.bar.

TAPÍ – A rede acaba de lançar o Matcha Amazônico (R\$ 15,90), uma nova bebida com ingredientes típicos do Brasil. Desenvolvido em parceria com a Naveia, o produto é uma releitura do clássico matcha latte, com identidade nacional. A receita autoral combina matcha, leite de aveia e raspas de cumaru, ingrediente conhecido como a “baunilha brasileira”. O resultado é uma bebida equilibrada, com leve dulçor e aroma marcante, que suaviza as notas terrosas características do matcha. Av. das Américas, 8585 - Quiosque 01 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 97463-2286.