

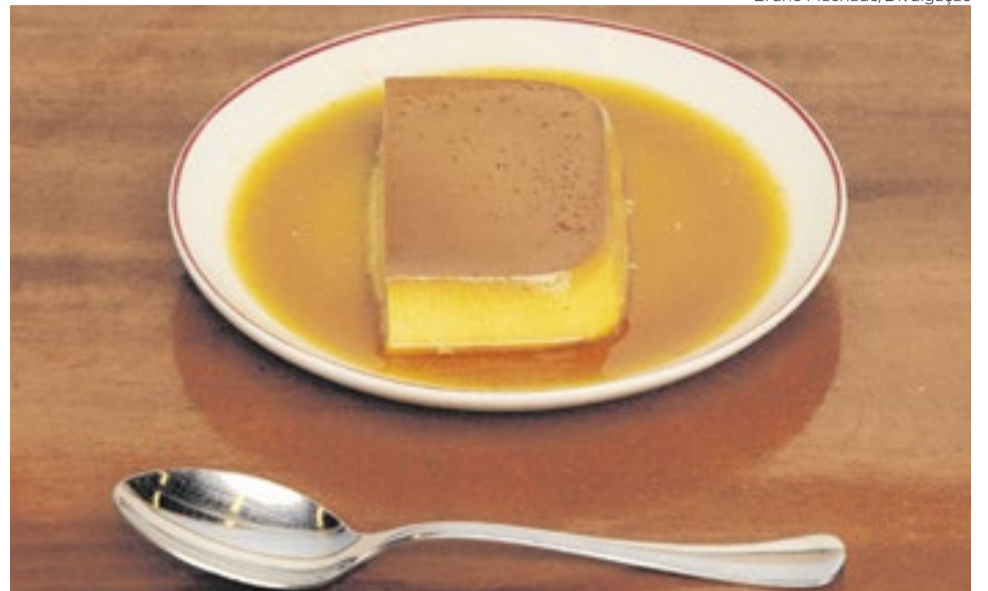
GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ



Rodrigo Azevedo/Divulgação

Jurubeba



Bruno Machado/Divulgação

Labuta Leblon

A sobremesa que *nunca sai de cena*

Clássico absoluto das mesas brasileiras, o pudim prova que tradição e criatividade podem dividir o mesmo prato



Divulgação

Nolita Roastery

Com sua textura cremosa, a calda dourada e um sabor que atravessa gerações, o pudim continua sendo uma das sobremesas mais amadas do Brasil. Mas o clássico ganhou novas interpretações ao longo do tempo: versões de doce de leite, tapioca e até com espuma de café e cumaru, mostram como a receita consegue se reinventar sem perder sua essência. Simples e sofisticado ao mesmo tempo, o pudim tem aquele raro talento de agradar em qualquer ocasião, do almoço de família ao menu de um grande restaurante. Confira as sugestões que Correio da Manhã fez para você:



Lipe Borges/Divulgação

Cantô Gastrô & Lounge



Nebraska/Divulgação

Curadoria e Bar Saudade



Guilherme Lessa/Divulgação

Casa Magnólia



Rodrigo Azevedo/Divulgação

Quitéria

CASA MAGNÓLIA - A proposta do restaurante recém-inaugurado em Ipanema é homenagear clássicos de casas como Le Coin, Alvaro's, Lamas, dentre outros. Uma das sobremesas, criada pelo confeitiro Bruno Ricardo, é o clássico pudim de leite com calda de caramelo (R\$ 28). Rua Garcia D'ávila, 151 - Ipanema. Contato: @casamagnolia.rj.

CANTÔ GASTRÔ & LOUNGE - Comandado pelo chef Hugo Souza, o restaurante localizado dentro do Hotel Grand Hyatt e aberto a não hóspedes,

tem no seu cardápio de sobremesas criadas pela chef pâtissier Paula Lopes o pudim de tapioca com creme tres leches (R\$ 45). Av. Lúcio Costa, 9600 - Barra da Tijuca. Reservas: (21) 3797-9524.

CURADORIA E BAR SAUDADE - A casa oferece vários sanduíches autorais, mas não pára por aí. As sobremesas sempre foram grande sucesso, entre elas o Pudim de leite (R\$ 22), super cremoso. Endereço: Rua da Matriz, 54 - Botafogo. Tel: (21) 96725-5928.

JURUBEBA - O bar do chef Elia Schramm, em Botafogo, tem também em seu cardápio o tradicional pudim de leite (R\$ 17). Rua Real Grandeza, 196 - Botafogo. Contato: @jurubeba.bar.

LABUTA LEBLON - Da cozinha, comandada pelo chef Caio Serpa, saem pratos individuais e para compartilhar, incluindo sobremesas como pudim de leite e baunilha (R\$ 20). Rua Dias Ferreira, 135 - Leblon. Contato: @labuta_leblon.

NOLITA ROASTERY - No Milkbar

da casa o pudim clássico de leite assinado pelo chef confeitiro Felipe Appia faz sucesso e é vendido em fatias (R\$ 28 - cada). New York City Center - Av. das Américas, 5000 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 99512.5044.

QUITÉRIA - No restaurante ao térreo do hotel Ipanema Inn e aberto a todos, o chef David Cruz criou uma receita inspirada em sua mãe: o Pudim de doce de leite (R\$ 33), servido com cumaru e espuma de café. Rua Maria Quitéria, 27, Ipanema. Tel: (21) 2267-4603.