

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ



Esperança Eco



Brota



Cardin



Oseille

A bola da vez é vermelha

Dos pratos às passarelas, o tomate virou protagonista da temporada

Se antes era apenas um coadjuvante na cozinha, agora o tomate conquistou o papel principal. Fresco, assado, confitado ou em receitas que valorizam sua doçura e acidez naturais, ele aparece como estrela de diversos pratos nos restaurantes cariocas. A tendência é tão forte que ultrapassou a gastronomia e chegou à moda: a grife carioca Farm lançou uma coleção inspirada no fruto, com estampas de maxi tomates que viraram destaque da temporada. Nas mesas, o tomate protagoniza desde pizzas até massas, bruschettas e preparos sofisticados, mostrando que um ingrediente simples pode ganhar status de estrela quando valorizado pela criatividade dos chefs. Confira as sugestões abaixo:

Bento Pizzeria Napoletana - Entre as sugestões da pizzeria, está a redonda Marinara (R\$ 49), uma receita feita com molho pomodoro pelati, alho fresco laminado, orégano siciliano e azeite extravirgem. Rua Afonso Pena, 71 - Loja c - Tijuca. Tel: (21) 99703-3202.

Brota - O tomate aparece com destaque nas Brotinhas (R\$ 38) dupla dos clássicos bolinhos fritos de arroz integral feitos pela chef Roberta Ciasca, com recheio de tomate, pesto e azeitonas e/ou wasabi com chutney de manga. Rua Conde de Irajá, 98 - Botafogo. Tel: (21) 97406-0905.

Cardin - Acaba de entrar no menu de café da manhã da casa os Ovos Shakshuka (R\$ 50), cozidos e servidos com molho pomodoro, queijo meia cura da Canastra derretendo delicadamente, folhas frescas de manjeriço e torradas sourdough crocantes para acompanhar. Rua Constante Ramos, 44 - Copacabana. Tel: (21) 96703-5262.

Esperança.Eco - A casa abriu um novo capítulo de sua história em La-



A grife carioca Farm lança coleção com estampa de tomates



Maya Café



Bento Pizzeria Napoletana

ranjeiras com a mudança de endereço para um lugar mais amplo. Junto com isso, novidades chegaram para reforçar a proposta de gastronomia veggie da chef Verônica Moreira. Entre elas está a entrada “comfort food” com tomates assados com alho, tomilho e alecrim sobre coalhada seca e dukkah, servidos com fatia de sourdough (R\$ 39). Rua General Glicério 224, loja B. WhatsApp: (21) 97134-7945.

Mäska - No restaurante contemporâneo, em Ipanema, o Spaguetti Marinara (R\$ 79) leva tomate em dose dupla, com molho de tomate assado e pesto de tomate, além de manjerona e muçarela Fazenda Vermelha. Rua Joana Angélica, 159 - Ipanema. WhatsApp: (21) 99997-0250.

Maya Café - A casa preza por insumos frescos e sem temperos artificiais, há 19 anos em Laranjeiras. No capítulo de bruschettas do menu, opções como a de Pomodoro, feitas com tomates, azeite e manjeriço (R\$ 33 - 2 un). Rua Professor Ortiz Monteiro 15B - Laranjeiras. Tel: (21) 98895-9280.

Oseille - No menu degustação (R\$ 750) do estrelado restaurante do chef Thomas Troisgros, em Ipanema, um dos pratos servidos é o tartare de tomate com crocante de alga e arroz. Rua Joana Angélica, 155 - Ipanema. Reservas: <https://www.exploretock.com/oseille>



Mäska