

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ

Lasanha

sem data para acabar

Clássico da culinária italiana, o prato segue conquistando fãs com receitas que vão das mais tradicionais às versões criativas



Tomás Rangel/Divulgação

Alloro



Divulgação

Nosso

O Dia da Lasanha, comemorado em 29 de julho, já passou, mas seria um desperdício deixar a data passar em branco. Presente nos cardápios de cantinas tradicionais e restaurantes contemporâneos, o prato continua sendo sinônimo de conforto, sabor e boas lembranças à mesa. Das receitas clássicas às releituras criativas, reunimos endereços no Rio que mostram por que a lasanha merece ser celebrada o ano inteiro. Confira abaixo:



Vantui/Divulgação

Quinta da Henriqueta



Divulgação

Loire Bistrô



Divulgação

Sult



Nubra Fasari/Divulgação

Pope



Divulgação

Giancarlo



Tomás Rangel/Divulgação

Giappo

ALLORO - A chef Juliana Magioli acaba de lançar o seu segundo menu autoral para a casa. Entre as novidades está a lasagne verdi alla bolognese (R\$ 138), feita com massa fresca verde, molho bolonhesa, mussarela defumada e fonduta de grana padano. Av. Atlântica, 3.668, Copacabana. Miramar Hotel by Windsor. Tel: (21) 2195-6213.

GIANCARLO - No restaurante italiano, em Botafogo, é possível encontrar no cardápio a Lasagna alla Bolognese (R\$ 74). Ela é feita com ragù de boi e porco, camadas de massa verde, fior di latte, grana padano e molho branco. Rua Oliveira Fausto, 11, Botafogo. Contato: @giancarlo.restaurante

GIAPPO – No restaurante italiano do chef Nao Hara, são duas opções: Lasagna di Bacalhau (R\$ 98) com lâminas de batata, massa artesanal e alcaparras ao molho bian-

co; e a Lasagna Giappo (R\$ 92- foto), feita com ragù de carne, fonduta de queijo e demi glace. Av. Rodrigo Otávio, 3200 – Gávea. Tel: (21) 97349-6005.

LOIRE BISTRÔ - Localizado no Vogue Square, na Barra da Tijuca, a casa comandada pelo chef Félix Sanches apresenta a Lasanha Transversal (R\$ 135), servida em corte transversal de costela ao molho pomodoro, finalizada com espuma de parmesão. Vogue Square – Avenida das Américas, 8585 – Barra da Tijuca. WhatsApp: (21) 98777-0123.

NOSSO – O chef Bruno Katz criou para a casa a Lasanha de Costela à Moda Coreana (R\$ 98) com a costela desmanchando, molho demi-glace de gochujang, cogumelos shiitake, grana padano, pangrattato, azeite verde e chilli oil. Rua Maria Quitéria, 91 – Ipanema. Contato: @nossoipanema

POPE – A Lasagna Pope (R\$ 98) é assada no forno a lenha com carne e duplo molho de fonduta de grana padano e molho roti. Endereço: Rua Joana Angélica, 47 – Ipanema. Contato: @popeipanema.

QUINTA DA HENRIQUETA - No Jardim Botânico, a casa portuguesa serve a Lasanha da Amália (R\$ 105), com massa recheada de bacalhau desfiado refogado com azeitonas, cebola e brócolis picado, coberta com queijo Serra da Estrela sobre molho artesanal de tomate e gratinada. Rua Lopes Quintas, 165 – Jardim Botânico. WhatsApp: (21) 97513-7455.

SULT - A casa é conhecida por sua famosa lasagna clássica com pasta fresca feita na casa e ragu de carne, finalizada com fonduta de grana padano, molho roti e pangrattato, farofa crocante de pão (R\$ 97). Rua Fernandes Guimarães, 77 - Botafogo. Telefone: (21) 96910-1375.