

GASTRONOMIA

(@RESTAURANTS_TO_LOVE)



NATASHA SOBRINHO

ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ



Bacon-se quem puder!

No Dia do Bacon, restaurantes do Rio reinventam o ingrediente em criações que vão muito além do hambúrguer

Crocante, dourado, defumado e cheio de personalidade, o bacon ganhou status de protagonista na gastronomia. No Dia do Bacon, celebrado em 31 de agosto, a data é o pretexto perfeito para conhecer algumas das criações que levam o ingrediente. Nos restaurantes do Rio, o bacon aparece em pizzas, sanduíches, petiscos e combinações inusitadas, trazendo intensidade e aquele sabor defumado que conquista diferentes paladares. Em algumas receitas, ele é a estrela; em outras, entra como o toque final que faz toda a diferença. Para celebrar a data, reunimos alguns pratos que provam que, quando o assunto é bacon, criatividade e apetite caminham juntos. Confira abaixo:

ARMAZÉM DO CARDOSÃO - O tradicional bar e restaurante de Laranjeiras entra no clima da data com uma sugestão que já é cara da casa: o Bolinho do Cardoso (R\$ 27,40 – 2 unidades), receita autoral que leva aipim recheado com queijo e enrolado em bacon crocante. Endereço: Rua Cardoso Junior, 312 – Laranjeiras. Telefone/delivery: (21) 96491-7924.

CURADORIA E BAR SAUDADE - O bacon é a estrela de pratos como a Tábua de Defumados Curadoria (R\$70- foto), com 60g de bacon, 60g de lombo, 60g de pastrami, picles, cebola roxa e pão sourdough e o Burger Classic (R\$49,90), com blend de carne vermelha feito na casa (160g), queijo, maionese, cebola roxa, picles e bacon Curadoria. Endereço: Rua da Matriz, 54 – Botafogo. Contato: @thecuradoria

DIANNA BAKERY – A confeitaria oferece o

sanduíche Eggs & Bacon (R\$29), com brioche com pasta de ovos fria e finalizado com farofa de bacon. Endereço: Rua Dona Delfina, 14 – Tijuca. Telefone: (21) 3129-7006.

ESPETTO CARIOCA - Para celebrar o Dia do Bacon, a casa sugere o Medalhão de Carne, espeto premium (R\$ 26), com cubos de carne suculentos envoltos em bacon e grelhados na brasa até ficarem douradinhos e crocantes. Endereço: Avenida Olegário Maciel, 135 – Barra da Tijuca. WhatsApp (21) 99901-0104.

LIBÔ - No bar de vinhos Libô, em Botafogo, uma das sugestões criadas pela chef Roberta Ciasca para o cardápio é o Spaetzle, creme de queijo azul da Pardiniho, bacon Porco Alado e abóbora assada (R\$ 68). Endereço: Rua Conde de Irajá, 98 - Botafogo. Telefone: (21) 96729-817.

O FORNO RIO - Com menu diverso, as estrelas da casa as pizzas são apresentadas em inúmeras versões, nos tamanhos individual (20cm), média (30cm) e grande (40cm). Destaque para Pizza de Bacon (a partir de R\$ 49,90), feita com bacon em fatias, molho italiano da casa, mozzarella e requeijão. Endereço: Avenida Ministro Afrânio Costa, 91 – Barra da Tijuca. WhatsApp / Telefone: (21) 3032-6999

RIO TAP BEER HOUSE – O bar tem em seu menu uma opção que faz jus ao dia que se celebra uma das iguarias mais amadas em todo o mundo: o bacon. O Tap Búrguer Cheddar (R\$ 58,90), que vem com blend da casa, pão brioche, coberto de cheddar fundido, com porção super generosa de crispy de bacon super crocante, acompanhado de batata frita. Endereço: Travessa dos Tamoios, 32 Loja C – Flamengo. Telefone: (21) 3258-4168.