

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO
(@RESTAURANTS_TO_LOVE) | ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ



CÔT PARRILLA



MÄSKA



RUDÄ

Ossos do ofício

Do fogo lento às receitas criativas, a costela mostra toda sua versatilidade à mesa



TRAGGA

Desmanchando, suculenta e cheia de sabor, a costela é daqueles pratos que chegam à mesa despertando o apetite antes mesmo da primeira garfada. Preparada lentamente, assada, defumada ou cozida, ela conquista pelo sabor intenso e pela textura macia e vem ganhando novas interpretações nos restaurantes cariocas. No Rio, chefs transformam o corte em diferentes criações: aparece na brasa, acompanhada de molhos e guarnições, na versão de linguiça e até ingrediente para prato asiático. A versatilidade permite combinações que vão do clássico ao contemporâneo. Para quem não resiste a uma carne bem preparada, a costela é um convite para comer sem pressa e, de preferência, até o osso. Confira abaixo as sugestões que o Correio da Manhã preparou para você:



NIMBUS



BBQ LAGOA

BBQ LAGOA – No quiosque, especializado em carnes nobres, é possível encontrar a Pork Ribs (R\$ 80), releitura da clássica costelinha de porco, temperada com especiarias, defumada por 6h e servida com molho BBQ da casa, além da Costela de Fogo de Chão (R\$ 140 - foto), disponível aos sábados. Parque dos Patins – Lagoa. Tel: (21) 97190-6923.

CÔT PARRILLA – Um dos clássicos pratos asiáticos, ganhou uma versão com costela no restaurante. Trata-se do noodles de costela (R\$ 90) com folhas verdes refogadas, repolho e gema de

ovo ao centro. Avenida General San Martin, 435 – Leblon. Contato: @cotparrilla.

MÄSKA – No restaurante, em Ipanema, uma das sugestões do chef é a Costela 12 horas (R\$ 118) com molho roti, purê de banana-da-terra, folha tostada e pickles de beterraba. Rua Joana Angélica, 159 – Ipanema. WhatsApp: (21) 99997-0250.

NIMBUS – Um dos pratos do menu degustação (R\$ 600) da casa, na etapa “Da Terra”, é o prato “Das Pastagens e Planícies” que apresenta costela bovina, folha de mostarda e nabo. Rua Dezenove de Fevereiro, 153, Botafogo. WhatsApp: (21)

99765-3465.

RUDÄ – No restaurante brasileiro, em Ipanema, um dos pratos principais é o Baião de dois de costela bovina braseada e desfiada com queijo coalho, arroz, feijão, vinagrete de banana e pickles de maxixe (R\$ 105). Rua Garcia d’Ávila, 118 – Ipanema. WhatsApp: (21) 98385-7051.

TRAGGA – Na casa de carnes comandada pelo chef Félix Sánchez o comensal pode encontrar no cardápio a Linguiça especial de costela (R\$ 49). Avenida das Américas, 8585 – Barra da Tijuca. WhatsApp: (21) 98355-0386.