

GASTRONOMIA

(@RESTAURANTS_TO_LOVE)



NATASHA SOBRINHO

ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ

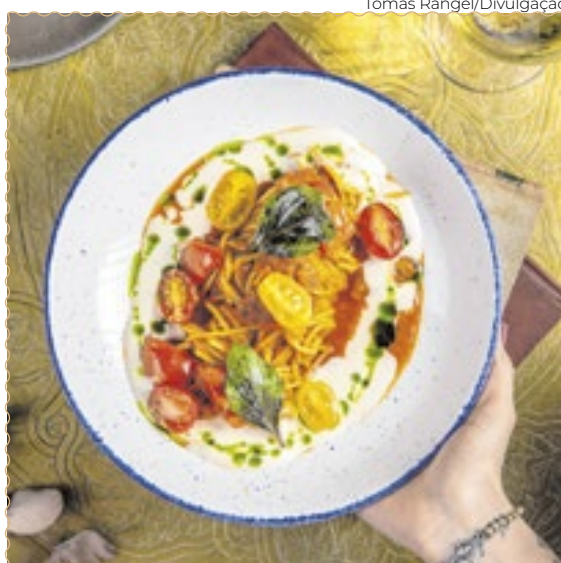
É dia de botar
a massa
no prato

Do espaguete ao sugo ao
penne ao pomodoro, um
roteiro por receitas que fazem
da simplicidade um clássico
da cozinha italiana

Poucos pratos são tão democráticos e queridos quanto uma boa massa com molho de tomate. No Dia do Macarrão, celebrado em 25 de outubro, a proposta é voltar ao básico e explorar diferentes versões dessa combinação que atravessa gerações. Do tradicional espaguete ao sugo, com molho de tomate, ao pomodoro, que valoriza o frescor dos ingredientes, as possibilidades são muitas. Para celebrar a data, vale percorrer restaurantes que têm boas receitas de massas com tomate no cardápio e descobrir como cada cozinha imprime sua personalidade a um dos grandes clássicos da gastronomia italiana. Confira abaixo:



BECO DO RATO



MÄSKA



BABBO OSTERIA



FORNO PARADISO



CONSERVA



CANTINA DA PRAÇA

BABBO OSTERIA – Na casa do chef Elia Schramm, o Pomodoro & Burrata (R\$ 64) vai direto à memória afetiva: spaghetti coberto pelo molho pomodoro da casa, manjerição e burrata. A base remete ao repertório mais elementar da cozinha italiana, em que poucos ingredientes precisam dar conta do prato inteiro. A burrata acrescenta outra referência do sul do país. Rua Barão da Torre, 632 – Ipanema. Instagram: @babboosteria.

BECO DO RATO - A tradicional casa de samba da Lapa, tem além da programação musical diversas opções de almoço e comidinhas. Entre os pratos populares

do cardápio está o tradicional macarrão à bolonhesa (R\$ 34,90). Rua Joaquim Silva, 11 – Lapa. Tel: (21) 2508-5600.

CANTINA DA PRAÇA – Localizada em frente à Praça General Osório, a casa resgata a tradição das trattorias italianas com receitas que valorizam a boa mesa. Para a data, uma das sugestões é o Spaghetti alla Bolognese (R\$ 62), preparado com massa de grão duro e molho à bolonhesa. Rua Jangadeiros, 28 – Ipanema. Tel: (21) 3258-9540.

CONSERVA - O linguine com almôndegas, molho de tomate, manjericão e

parmeseiro (R\$ 41) é uma das opções de almoço, de sexta a domingo, do bar, em Copacabana. Avenida Prado Junior, 281 – Copacabana. Instagram: @conservabar.

FORNO PARADISO - O Dia do Macarrão passa pelo prato que ajuda a explicar por que a Itália fez da massa um idioma próprio. A Amatriciana (R\$ 69) parte do clássico nascido em Amatrice e consagrado também nas trattorias romanas. A receita descende da gricia, preparação de massa com guanciale e pecorino à qual o tomate foi incorporado a partir do fim do século XVIII. A leitura da casa, recém-inaugurada no BarraShopping, leva bucati-

ni com molho de tomate, cebola e bacon, mantendo a combinação de tomate e carne suína curada que tornou o prato conhecido mundo afora. Av. das Américas, 4666 – Barra da Tijuca - BarraShopping Entrada G - Piso Lagoa. Instagram: @for-no.paradiso.

MÄSKA – No restaurante comandado pelo chef Danilo Parah, em Ipanema, um dos pratos principais do menu da casa é o Spaguetti Marinara (R\$ 79), massa do dia com molho de tomate assado, pesto de tomate, manjerona e muçarela Fazenda Vermelha. Rua Joana Angélica, 159 – Ipanema. WhatsApp: (21) 99997-0250.