

nua e, hoje, são fornecidas uma média de 100 quentinhas por dia. “Diariamente, preparo três marmittas diferentes para o cliente não enjoar.” O frango à parmeggiana, que deu início ao negócio, tem presença certa na segunda-feira, assim como a feijoada é servida às sextas, no sábado e no domingo.

O tempero de Sonia tem ganhado adeptos e ela procura sempre inovar, não só com as marmittas. Para o Comida di Buteco deste ano, que se encerra hoje, criou uma costelinha suína assada com cardamomo ao molho de gengibre. “Na hora do almoço, ela é servida com arroz para os que querem mais que petiscar”, conta.

Sonia tem buscado se aperfeiçoar. Estuda, pesquisa e sempre cria pratos diferentes. “É uma comida simples, caseira, mas de qualidade e muito sabor”, atesta.

RAINHA DO DIKANTU

Ingredientes

- 4 ripas de costelinha suína
- 1 cebola roxa
- Gengibre ralado
- 6 sementes de cardamomo
- 2 anis estrelados
- 1 canela em pau
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 colher de sopa de vinagre de arroz
- 200ml de shoyu
- 200ml de água
- Sal e azeite

Modo de fazer

- Tempere a costelinha com sal e gengibre a gosto e as sementes de cardamomo amassadas. Ponha para assar em forno pré-aquecido a 180°C com papel alumínio. Após duas horas, retire o papel e deixe dourar por aproximadamente 20 minutos.
- Enquanto a costelinha estiver assando, prepare o molho. Em uma panela, coloque o açúcar mascavo, o vinagre, o shoyu, o anis estrelado, a água, a canela e 1 colher de sopa de gengibre. Misture, leve o fogo e vá mexendo até que todos



Raphael Ribeiro/Divulgação

os ingredientes peguem o sabor.

- Em seguida, coe o molho e coloque por cima da costelinha assada.
- Para acompanhar, tempere a cebola roxa com um pouco de sal e azeite, corte-a em flor e leve ao forno com os cortes para baixo. Deixe assar por 20 minutos e sirva com a costela.

Sua mãe merece!

Presenteie a sua mãe com uma experiência inesquecível do SPA

UNIDADES EM BRASÍLIA

PIER 21, DF PLAZA (AGUAS CLARAS),
CASA PARK, LAGO NORTE, SUDOESTE



eliá
S P A