

# macarrão!

As massas fazem parte do cardápio do brasileiro e o *Divirta-se mais* sugere seis restaurantes da cidade em que se pode saborear esse gostinho da Itália



**Rigatoni alla contadina gratinati la forno feito pelo chef Rosario Tessier especialmente para o *Divirta-se mais***

## Sabor napolitano

Criação do chef napolitano Rosario Tessier, a Trattoria da Rosario é uma das casas italianas mais tradicionais de Brasília. Aberto há duas décadas, o restaurante, que combina sabor e simplicidade, tornou-se referência na cidade — ao longo dos anos, o local foi vencedor de diversos prêmios de melhor restaurante italiano da capital.

Reconhecido no meio gastronômico, o chef procura inovar até hoje. Especialmente para o *Divirta-se mais*, Rosario apresentou pratos que ainda não estão no cardápio, mas são opções do restaurante. O primeiro deles foi o rigatoni alla contadina gratinati al forno, uma massa que, segundo o chef, não é tão conhecida pelo público. “Esse prato é o macarrão de domingo”, explica o chef sobre o preparo que leva presunto e diferentes queijos.

Outro destaque foi o gnocchi mare e terra, um nhoque de batata com creme de abóbora, camarão e presunto parma. “O nhoque me lembra minha infância. É um prato feito de batata, que é algo que agrada todo mundo, a criança e o adulto. É bem familiar”, pontua. No cardápio, pratos de nhoque podem ser encontrados entre a faixa de preço de R\$ 79 a R\$ 149.

Khalil CB/DA.Press



Aponte a câmera do celular para o QR Code e saiba mais sobre a Trattoria da Rosario.