

FOTOS: PASTEL DE VENTO - REPRODUÇÃO: INSTAGRAM

CORREIO INDICA

Olha o pastel!

Massa sequinha, crocante, muito recheio e um bom caldo de cana para acompanhar. Tem combinação melhor? Essas características estão ligadas ao pastel, uma iguaria que veio de longe e se popularizou no Brasil, principalmente nas feiras de rua. Em Brasília, não é diferente, o combo pastel + caldo de cana faz sucesso em muitos lugares. A receita é infalível e quase uma refeição completa para o brasiliense ou para o turista que vem visitar o DF.



Pastel de Vento

Localizado em um ambiente despojado e pequeno, na SHCN CLN 407 Bloco E — Asa Norte, a pastelaria chama atenção pela simplicidade e o sabor do pastel que dá nome ao estabelecimento: Pastel de Vento. Feito apenas de massa e sem recheio, é um dos que mais agradam à clientela do local.

O proprietário Roni Oliveira diz que fica impressionado com a quantidade de pedidos do “pastel de vento” em relação aos outros sabores: “Coloquei esse sabor no Ifood e achei que não ia vender, mas é o mais pedido pelos clientes”, afirma ele.

Além do sucesso do pastel de vento, a pastelaria também chama a atenção pela opção, “combo de três” onde o cliente pode escolher até três sabores para o pastel, além de claro o famoso caldo de cana para acompanhar e outras bebidas. A pastelaria funciona de segunda à sexta-feira das 11h às 22h; sábado e domingo das 11h às 21h30.



Pastel Mix

Um dos diferenciais dessa pastelaria são os preços, já que são mais acessíveis, em relação às outras citadas. E isso não altera na qualidade dos pastéis, que impressionam pela variedade dos sabores no cardápio. Os clientes encontram desde as opções tradicionais (carne, frango e queijo) até as doces, com destaque para as receitas destinadas a quem tem intolerância à lactose. O caldo de cana também está no cardápio junto de outras opções de bebidas. Essa pastelaria está localizada na Asa Sul Quadra 107 Bloco C Loja 30, na Asa Norte, CLN 110, BL C, loja 20, no Jardim Botânico e no Gilberto Salomão. O Pastel Mix funciona de segunda a domingo das 15h às 22h.



Pastelaria Viçosa

Essa pastelaria é uma das mais tradicionais da cidade, atuando desde os anos 1960. Por ali é sempre possível encontrar aquele pastel quentinho e crocante, nos mais variados sabores, acompanhado pelo tradicional caldo de cana. No entanto, a pastelaria chama a atenção pelos nomes dados aos pastéis, no qual cada um representa locais importantes de Brasília ou nomes de personalidades históricas da cidade, como o Pastel Niemeyer e o Pastel Mané Garrincha, e acompanha caldo de cana ou outras bebidas à escolha. A pastelaria Viçosa possui três locações no DF: uma fica na Rodoviária do Plano Piloto, outra na 704 Norte e, a terceira, na 406 Sul. Funciona de segunda a domingo das 11h às 21h.



Universidade do Pastel

Essa pastelaria segue a lógica de funcionamento das feiras. Localizada na Feira do Guará, a Universidade do Pastel oferece o melhor da tradição como comida de rua, nos sabores mais comuns, que são o de carne, queijo e frango, e também sabores doces como banana e chocolate. O lugar também prepara caldo de cana extraído na hora e serve também outros pratos com massas, como macarronada. A Universidade do Pastel funciona de quarta a domingo das 9h às 18h.