



# FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • [lianasabo.df@dabr.com.br](mailto:lianasabo.df@dabr.com.br)

## Paris, um sabor nas alturas

Viracopos – (enviada especial) - Depois de Lisboa, é Paris o destino mais procurado pelo turista brasileiro na Europa. Com base nesta pesquisa, a Azul inaugura quarta-feira sua rota para a capital francesa saindo do Aeroporto Viracopos (Campinas-SP) num Airbus 350 com capacidade para 334 passageiros, sendo 33 na classe executiva, e todos poderão experimentar o menu exclusivo criado pelo chef Claude Troisgros.

“Para mim, foi um desafio elaborar um menu para ser servido nas alturas”, confessou o chef francês, que há 42 anos cozinha no país com técnicas francesas usando ingredientes brasileiros, como o pirarucu grelhado escoltado de purê de batata baroa e banana nanica assada e emulsão de manteiga com uvas passas. “Essa receita de peixe com banana era a especialidade de minha avó Marie, a primeira cozinheira da família, que criou o prato em 1940. Nunca soube onde, naquela época, ela arranjava banana na França”, se espanta Claude.

O prato vem com uma deliciosa entrada de tartare de beterraba e cheesecake com calda de doce de leite e queijo Minas ralado na sobremesa. Será servido durante todo o mês de maio na executiva, chamada business, enquanto o principal da econômica será sobrecoxa de frango com brócolis ao vapor e arroz com salsa.

AZUL/DIVULGAÇÃO



### Prato clássico

No mês de junho, quem estiver voando em uma das seis frequências semanais da Azul na executiva poderá degustar outra grande receita, que é a paleta de cordeiro assada e desfiada com mini penne, molho demi-glace com vinho tinto e legumes com bacon e shitake sauté (foto), precedido de camarões com maionese, cuscuz com

gingibre e hortelã e mix de brotos variados. Na sobremesa, a combinação de chocolate com capuccino e ribs de cacau.

Já na “galera”, como se diz da classe econômica nos aviões, os passageiros serão brindados com um ícone da gastronomia francesa: boeuf bourguignon (cubos de contra-filé cozidos lentamente em

vinho tinto com temperos e echalotas) acompanhado de arroz com ervilhas. Delicioso o prato clássico, ainda bem que não tem nada a ver com o bourguignon que comi na região francesa, num restaurante duas estrelas Michelin, no qual o chef inovou tanto a ponto de acrescentar chocolate ao molho escuro.