

Leia mais notícias em
blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Filha de peixe...

Gaúcha de Cruz Alta, cidade natal de Érico Veríssimo, Ticiano Werner (foto) carrega na veia a força e resistência dos pampas que a fazem continuar o negócio da mãe, Lisandre Werner, fundadora do inesquecível Werner Filé & Vinhos, na 212 Sul. No seu restaurante homônimo, aberto na 201 Sul

depois de estudar gastronomia, a chef popularizou um variado bufê no almoço e inovou a noite com uma seleção de risotos. Agora, porém, vem uma mudança. Não que o risoto desapareça do cardápio, mas cederá a primazia para massas frescas feitas na casa com farinha clássica italiana 00.



Fotos: Mariana Lins/Esp.CB/D.A.Press - Victor Rocha/Divulgação



...aprecia massas

“Quero aprimorar ainda mais o que já oferecemos na casa, uma culinária italiana de qualidade e com bom preço”, adianta Ticiano, que aproveita o Dia das Mães para lançar novo menu, no qual os destaques são espaguete de espinafre ao molho de bacalhau em lascas (foto E) em natas com tomate sweet grape, alho-poró, salsa e parmesão; cavatelli (pequenas massas em formato de concha) ao ragu de linguiça artesanal com vinho branco, erva doce, salsa, creme de leite fresco e parmesão e o ravioli de beterraba (foto D) com boursin de cabra ao molho de manteiga saborizado com raspas de laranja. Ticiano Werner Restaurante e Wine Bar funciona de segunda a sábado, das 11h30 à 0h. Reservas: 3226-9947.

Thais Batalha/Divulgação



Bolo para a mãe

Uma delicadeza de sabor e flor o bolo minimalista que a chef pâtissière tocantinense Renata Trigueiro, da Parcelle criou para presentear as mães com memória afetiva do paladar. Feito com massa amanteigada e cobertura de creme de manteiga, vem decorado com flores comestíveis e recheado com opções que vão de casadinho, doce de leite e brigadeiro, ganache de limão com compota de frutas vermelhas e brigadeiro, ou pistache com brigadeiro. Sobre a bonita embalagem ainda vai uma colherzinha dourada em forma de coração. Tem 600g e sai por R\$ 79. Encomendas: 98638-2834.

Prata pra Favas

A próxima segunda-feira assinala 25 anos que esta coluna foi publicada pela primeira vez, no final do século passado (15 de maio de 1998), ainda muito reduzida, em preto e branco, com apenas cinco notas, já que não passava dos dedos de uma mão o número de estabelecimentos gourmets de Brasília.

Favas Contadas persistiu, cresceu, virou até livro — *Histórias dos Sabores que Vivi* — e desfruta o privilégio de ter sido o berço do jornalismo gastronômico da cidade.

Eu agradeço a Deus, por isto, e a cada um dos queridos leitores.



Curta a feira

No final da Asa Sul (Quadra 215) ao lado de A Garrafeira, a feira que leva o nome da loja de vinhos, vai funcionar também à tarde, até às 17h para permitir mais tempo na escolha do presente para as mães. De petiscos, chocolates, doces, salgados e café a produtos artesanais e industrializados da Casa Valduga, como os que compõem a linda cesta que será sorteada entre os clientes. Informações: 99555-6643.