

## CORREIO INDICA

# Mais que um tira-gosto

Além de estrelar como prato principal nos almoços de fim de semana, a carne de sol é uma ótima opção de aperitivo para os que apreciam um bom petisco antes das refeições

**Isabela Berrogain**

Desde o início de sua construção, Brasília tem sido resultado da união de culturas de todas as regiões do país. Ainda na década de 1960, pessoas de todo o Brasil que vieram morar no quadrado central trouxeram, consigo, um pouco das próprias raízes, característica que refletiu nas mais diversas áreas, principalmente na gastronomia. Aos poucos, a identidade da culinária brasiliense é construída — enquanto isso, os moradores da cidade ainda se apegam às cozinhas das demais regiões, principalmente a nordestina.

Prato típico do Nordeste, a carne de sol caiu nas graças do brasiliense. Seja frito, assado ou cozido, o prato é uma ótima pedida para os almoços de domingo com a família e amigos. Em Brasília, o que não faltam são opções para saborear o melhor da especiaria: alguns dos restaurantes mais tradicionais da cidade, como Xique Xique e Gibão, por exemplo,

são especialistas no preparo da também conhecida como carne do sertão.

No entanto, não é só como prato principal que a especiaria brilha. A carne de sol é um dos aperitivos mais amados pelo público brasiliense, encontrado nas mais variadas casas gastronômicas da capital. Ao lado da parmegiana, a delícia do Nordeste é o grande carro-chefe do Rossoni, tanto na Asa Sul, quanto no Cruzeiro Velho. O menu do restaurante conta com opções do aperitivo de 400g (R\$ 100) e 800g (R\$ 200), acompanhado por mandioca cozida ou frita.

Os bares e botecos também são locais ideais para desfrutar da carne como petisco. No Primeiro Cozinha de Bar, a deliciosa carne de sol (R\$ 89,90) vem acompanhada por pimenta biquinho, mandioca, manteiga da terra e pão francês. Para harmonizar, a casa ainda conta com uma extensa carta de chopes, que inclui marcas como Brahma, Colorado e Patagonia.

ABENÇOADO BAR NORTE/DIVULGAÇÃO



**Carne de sol do Abençoado Bar Norte**

Primeiro Cozinha de Bar/Divulgação



**O tira-gosto no Primeiro Cozinha Bar**

O Abençoado Bar Norte, por sua vez, oferece no menu a carne de sol com dadinhos de queijo coalho (R\$ 69,90), acompanhada por batata frita ou mandioca, e o enroladinho de carne de sol com queijo coalho (R\$ 25,90), espeto feito com lascas de carne de sol enroladas em queijo coalho,

acompanhado por vinagrete e farofa da casa. Os que desejam saborear do aperitivo com um bom drinque podem optar pelas inúmeras opções do restaurante, como a caipi delícia (R\$ 29,90), feita com kiwi, maracujá, xarope de açúcar, vodka e espuma de gengibre, ou a tradicional caipirinha (R\$ 19,90).