

Leia mais notícias em blogs.
[correio braziliense.
 com.br/lianasabo](https://correio braziliense.com.br/lianasabo)



Consome

Pratos novos

Entre as novidades ainda há uma pupunha com ragu de cordeiro no molho verde cremoso e coalhada seca; polvo na brasa com risoni de linguiça diavolo e limão servido com pasta de pimentão assado e pétalas de cebola (R\$ 75) e pernil suíno com quinoa ao alho e glacê de beterraba (R\$ 68), além do Picadinho Bartô com arroz, ovo estalado, purê rústico e salada de couve (R\$ 55).

A casa serve almoço e jantar de terça a sábado. Domingo, o almoço vai até às 16h. Reservas pelo telefone 3442-1169.

Risoto, bolo e biscoito na feira

Faltando, a partir de amanhã, quatro sábados para o Natal, a Feira da Garrafeira na 215 Sul constitui uma opção para quem busca vinhos, presentes e sabores artesanais confeccionados pelas expositoras que o ano inteiro desenvolvem criações saborosas. Como a chef Brico (foto), grife da culinária Maria da Conceição Campos, que conseguiu reunir numa embalagem chamada Risottinho

Liana Sabo/CB/D.A Press



Arquivo pessoal



uma mistura de arroz arbório, tomate e manjerão que depois de 20 minutos no fogo se transforma em deliciosa porção, sem glúten, para duas pessoas por R\$ 32. Telefone: 99665-9880.

Outra chef de talento é a confeitaria Marga Stroher que faz Stollen (foto), bolo alemão típico de Natal originário da cidade de Dresden, que é uma espécie de panetone com

frutas cristalizadas e passas ao rum, nozes e amêndoas no formato alongado que remete ao menino Jesus envolto em panos, daí também chamar-se Christkuchen (bolo de Cristo) por R\$ 55, 400g. Ela também faz tortas com sabores de mirtilo, morango, pera, figo ou pêssego, além do bolo de tâmaras. Encomendas: 99995-0667 e @honigbiscoitos

Noite e dia no SAAN

Jorge é um nome tão amado — designa santo guerreiro, escritor baiano, poeta argentino, cantor brasileiro e até o Papa Francisco se chama Jorge Mario Bergoglio — que o empresário brasiliense João Nardoto não hesitou em batizar de A Casa de Jorge, seu mais novo empreendimento fincado no SAAN, com o propósito

de oferecer música e gastronomia 24 horas. De quebra, a casa simples na decoração, mas rica na intenção ostenta uma mesa histórica de bar, que pertenceu a outro homenageado: Jorge Ferreira, empresário mineiro, brasiliense de coração, que chegou a ter 11

Carru/Divulgação



operações na cidade quando partiu repentinamente.

Entre petiscos, entradas, pratos principais e sobremesas destaque para iscas de tilápia com molho de mostarda, páprica e ketchup (foto) por R\$ 51 e arroz de rabada com aioli de agrião por R\$ 59.

Melhores latinos

Pela primeira vez, o Rio de Janeiro será sede, terça-feira, 28, no Copacabana Palace da premiação dos 50 melhores restaurantes latino-americanos de 2023, ranking criado há 10 anos para celebrar a gastronomia em toda a região e fornecer recomendações culinárias aos clientes de todo o mundo. É patrocinado pelas marcas de água S. Pellegrino & Acqua Panna, com sede em Milão, na Itália, que são distribuídas em mais de 150 países.

Já se pode inferir algum ganhador entre os 50 melhores, como o Lasai, do Rio ou A Casa do Porco, de São Paulo, uma vez que grifes, bem posicionadas no passado, este ano entraram na lista estendida dos 51-100.

Beto Magalhães/EM/D.A Press



Ricardo D'Angelo/Netflix



Como os três paulistanos Mocotó, de Rodrigo Oliveira (foto); Kotori, de Thiago Bañares e D.O.M., de Alex Atala (foto), contemplados respectivamente

dado pelo chef Nello Cassese. Na ocasião, a chef Janaína Rueda receberá o troféu de melhor chef mulher da América Latina em 2023.

na 63ª, 64ª e 65ª posição. Os brasileiros mais bem posicionados foram o Charco no 56º lugar e Fame Osteria, no 57º, ambos de São Paulo. A lista inclui ainda o carioca Cipriani, restaurante italiano do hotel Copacabana Palace, comandado pelo chef Nello Cassese.