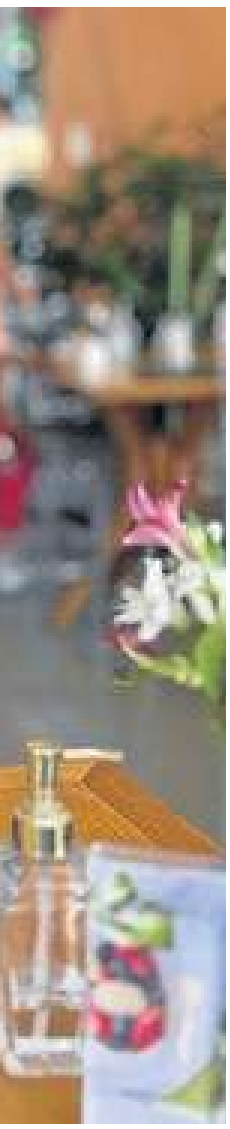

Encontro com o coelho

Páscoa Encantada é o nome da promoção na qual a criançada poderá encontrar o Sr. Coelho e viver muitas brincadeiras proporcionadas pelo Taguatinga Shopping em sessões de uma hora de duração, que começam às 10h no sábado e às 14h no domingo, no Piso 1, próximo a loja Cacau Show, com agendamento feito pelo Sympla. Outra atração do centro comercial é um ovo de Páscoa Kopenhagen Mil Delícias de 200g para quem trocar no aplicativo Wynk suas notas nas compras acima de R$ 500.

CAROL MELO/DIVULGAÇÃO

SERRA GAUCHA/DIVULGAÇÃO

Salmão na parrilha

Tá delicioso o peixe rosa de água doce assado na parrilha do restaurante Serra Gaúcha, no Pistão Sul. Só que a casa não abrirá hoje, em função do feriado santificado, mas amanhã e domingo permanece no cardápio por R$ 99,90 a porção que serve duas pessoas com direito a dois acompanhamentos, entre eles, arroz branco, com brócolis e parrillero, farofa de ovos, maionese de batata, salada verde, feijão tropeiro, polenta e batata frita. Também estarão disponíveis cortes de carnes nobres e galeto na brasa, que foi a primeira vocação da casa. Telefone: 3352-5353.

Receitas sem glúten

Disponível de forma gratuita no portal da Embrapa, vem fazendo sucesso o livro *Pães, bolos e receitas sem glúten*. São 29 receitas resultantes de pesquisas científicas, fáceis de fazer com ingredientes comuns ou especiais, como arroz preto, baru, castanha do Brasil, farelo de arroz, feijão fradinho, quinoa, sorgo, pinhão, soja preta e outros.

DIVULGAÇÃO

Baru na Páscoa

O chef paranaense Lênin Palhano não só assumiu a cozinha do B Hotel, como adotou ingredientes do cerrado. No almoço de Páscoa, por exemplo, propõe na entrada canelone de abóbora e baru com creme do queijo Serra do Bálsamo ou a polenta de milho crioulo com cogumelos e ovo caipira com torradas. No principal, tradicional bacalhau assado com batatas, brócolis e cebola na brasa regada ao azeite de ervas com opção pelo arroz de pato confitado. Na sobremesa, você também poderá optar entre musse de chocolate com creme de baunilha do cerrado, frutas vermelhas e merengue, o clássico pudim da casa ou ainda com frutas frescas laminadas por R$ 250, as três etapas. Reservas: 3962-2000.