

## CORREIO INDICA

# Delícias do milho

Importante cereal e estrela de muitas receitas, o milho é destaque em alguns preparos de restaurantes brasileiros

Gabriel Borges\*

O milho é um ingrediente milenar, que continua a servir de base alimentar para inúmeros povos e populações. Oriundo do México, o cereal é um importante produto agrícola, alvo de ações de exportação e importação ao redor do mundo. Mas, para além do valor econômico do milho, ele é amplamente utilizado como matéria-prima de deliciosos pratos — sobretudo os regionais. Do bolo de fubá ao curau, do cuscuz à pamonha, o milho rouba a cena quando se trata de protagonizar saborosos quitutes. Por isso, o *Divirta-se Mais* recomenda três restaurantes da cidade que comercializam variadas iguarias à base de milho.

O Café e um Chêro é uma charmosa cafeteria que evoca a tradição nordestina de Dona Alba, proprietária da casa. Atualmente, o negócio dispõe de seis unidades, distribuídas por Asa Norte, Asa Sul, Shopping Iguatemi, Pontão do Lago Sul, no

INSTAGRAM/REPRODUÇÃO



Curau da Casa de Biscoitos Mineiros

Noroeste e outra próxima à Arena Mané Garrincha. Entre as opções do cardápio, o destaque fica para as deliciosas versões de cuscuz, preparadas com todo capricho. O cuscuz de panela na nata (R\$ 23) e o cuscuz de panela e queijo (R\$ 18) são opções para quem deseja degustar o prato típico do Nordeste brasileiro.

Quando o assunto é curau de milho verde, a Casa de Biscoitos Mineiros é o ambiente ideal para que esse e outros pratos sejam preparados. Criado em 1996, o negócio familiar rapidamente se tornou uma

INSTAGRAM/REPRODUÇÃO



Cuscuz do Café e um Chêro

franquia de sucesso na cidade, onde coleciona 10 unidades. As lojas dispõem de uma variedade de salgados, doces, tortas e bebidas, bem como de artigos feitos com milho. Exemplo disso é o curau — disponível nos tamanhos pequeno (R\$ 6,50) e médio (R\$ 11) — e o bolo de fubá (R\$ 6,50/fatia).

A Pamonharia Milho Caipira, em Taguatinga, é exemplo de compromisso e dedicação no preparo de deliciosas pamonhas. Fundada em 1993, a pamonharia segue aberta até hoje, com múltiplos parceiros e pontos de venda

distribuídos pelo quadrilátero. Entre os derivados de milho contidos no cardápio da lanchonete estão o caldo de milho com frango (R\$ 13) e o curau (R\$ 7). Contudo, o destaque fica para as pamonhas, disponíveis nos sabores salgados e doces. A pamonha de sal com lombinho suíno (R\$ 14) é especialmente temperada com pimenta e cheiro-verde, enquanto que a pamonha de doce Romeu e Julieta (R\$ 13) é recheada com goiabada cascão e queijo.

\*Estagiário sob a supervisão de Severino Francisco