



FOTOS: DENISE ROHNELT/DIVULGAÇÃO

Celebração

O jantar que uniu gastronomia e arte foi realizado segunda-feira no Dom Francisco, da Asbac, e teve início com apresentação do chef Juan Pratginestós, do Montserrat, que deu as boas-vindas com lombo suíno maturado sobre pão com tomate e rúcula; Alexandre Faienstein do Koji trouxe charutinho de nori recheado com tartar de atum, maionese de gergelim e ovas na entrada fria. Outra servida quente coube ao chef Francisco Ansiliero oferecer croquete

de mangarito sobre ragu de cogumelos Yanomami e tucupi. No primeiro prato, Elias Pacheco do Villa Tevere serviu ravioli recheado com queijos brie e suíço, amêndoas, molho branco com amoras e Frangelico.

No segundo prato, Ariani Malouf e Marcelo Petrarca prepararam juntos costela laqueada com arroz no molho do assado e tartar de banana com favo de mel e, por último, Rogério Evangelista, do Universal, adoçou a boca dos comensais com musse de chocolate, chantilly de baunilha do cerado e praliné de baru.

Espumante

Com uvas Pinot Noir (60%) e Chardonnay (40%), a vinícola Miolo, de Bento Gonçalves (RS), elaborou um espumante chamado Ricordi 30 Cuvée Nature para comemorar o 30º aniversário da Associação, que reúne 86 restaurantes em todo o país. A caça à louça de cerâmica já rendeu mais de 2 milhões de pratos produzidos e cada um deles

ARBL/DIVULGAÇÃO



representa uma experiência gastronômica. No Centro-Oeste, todos os filiados lançaram a receita 2024.

BREAD KING/DIVULGAÇÃO

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

Congelado que vira crocância

Em apenas um ano, completado esta semana, a grife Bread King, primeira padaria de congelados do Brasil, nascida há 40 anos em Chapecó, oeste catarinense, conquistou o paladar do brasileiro rompendo com qualquer preconceito que tivesse sobre produto congelado. A franquia oferece uma variedade de pães especiais, tradicionais, artesanais e lights, além de doces, salgados frescos elaborados com ingredientes de qualidade.

Além dos pães, a marca conta com uma linha completa de massas doces, pastéis de nata, massas folhadas, croissants, pão de queijo, salgados fritos e assados. “Nossos salgados são fritos em óleo de algodão, pães e pizzas de fermentação natural com farinha italiana”, destaca a empresária brasileira Daniela Fortes Britto de Souza, que trouxe a franquia, que surpreende pela praticidade no uso dos produtos. Basta alguns minutos de forno aquecido que estará pronto o lanche. Bread King ocupa a loja 16 no Bloco A, da 409 Sul, onde funciona todos os dias das 9h às 20h30. Telefone 99227-6704.



BREAD KING/DIVULGAÇÃO



BREAD KING/DIVULGAÇÃO



KAYO MAGALHAES/CB/D.A PRESS

Brasis em Lisboa

Na condição de produtora cultural e brasileira Edilane Oliveira viajou por todo o país e conheceu a diversidade culinária, daí chamar-se Brasis Ateliê Gastronômico o restaurante montado em uma bonita área verde em volta da cozinha de sua própria casa no Lago Oeste. Inaugurado em abril em 2019, Brasis vai dar filhote... em Portugal, para onde a chef restauratrice, cujo nome se tornou apenas Di Oliveira (foto), segue em setembro para “iniciar os preparativos para abrir as portas do Brasis em Lisboa até 2025”, informou.

