

# Delícias de inverno

Nem só de caldos e sopas são compostas as refeições de inverno. Confira o que os restaurantes da cidade prepararam para a estação mais gelada do ano

**Isabela Berrogain**

Seja bem-vindo, inverno! A época mais gelada do ano teve início na sexta-feira passada, declarando aberta a temporada de casacos, cachecóis e cobertores. Amada por muitos, e odiada por outros, a estação do ano tem relação direta com a gastronomia — durante os três meses de duração, é comum encontrar pessoas que buscam conforto por meio da comida.

Para além das sopas e dos caldos, as massas são altamente procuradas neste período, principalmente os risotos, considerados por muitos chefs como grande destaque da temporada. As comidas apimentadas também tomam força, tornando-se mais populares tanto entre os amantes da culinária picante quanto pelos

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



**Nhoque à "raclette" napolitana do Cantucci**

que não costumam se aventurar por esse universo.

“Acredito que todo mundo come um pouco mais durante o inverno, então ter a barriga cheia é essencial”, defende Kamal Bishnoi, proprietário do

restaurante Indian Lounge. “Aqui, a demanda de pimenta aumenta durante o inverno. Nós oferecemos cinco níveis de pimenta no nosso restaurante, e o que mais sai é definitivamente o primeiro grau, o nível

mais baixo de pimenta. No entanto, quando chega o inverno, as pessoas procuram ousar mais e pedir pratos mais apimentados, experimentando os níveis mais altos de pimenta”, conta Kamal.

## Menu especial

Inaugurada com a intenção de reforçar a cultura italiana na gastronomia da capital, a Cantucci Osteria fez uma seleção exclusiva de pratos para o inverno brasileiro, todos com o queijo como um dos

ingredientes principais. A novidade é acompanhada pelo lançamento da nova carta de vinhos da casa.

Uma das sugestões do menu especial é a harmonização entre o nhoque à “raclette”

napolitana (R\$ 79), massa feita na casa levemente tostada, tiras de filé e cobertura com queijo artesanal gratinado no forno napolitano, e o vinho tinto Le Petit Mayne Bordeaux (R\$ 125).

Outra opção é a união da pizza fugazzeta (R\$ 59), recheada com fonduta de parmesão e queijo

muçarela, cebola tostada, tomilho e toque de azeite, e o vinho Rosso Di Montalcino Doc (R\$ 279).

Para as noites de frio, a casa também sugere o drinque chocolate mule (R\$ 32), mistura de chocolate quente e moscow mule, feito com bourbon e cobertura de marshmallow maçaricado. (IB)