



LIANA SABO/CB



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

BELINI/DIVULGAÇÃO



Duas etapas

“Pensado especialmente para oferecer uma experiência gastronômica diferenciada e acessível, o novo menu executivo do almoço é composto por uma entrada e um prato principal por R\$ 79”, anunciou Luiz Guilherme Carvalho, diretor da Belini Pani e Gastronomia. Você pode optar entre o mix de folhas verdes, atum em conserva, ricota e molho da casa e batata recheada de carne seca e creme de requeijão.

Já o principal traz três sugestões: filé de salmão grelhado ao molho de alcaparras e arroz negro; sobrecoxa de frango recheada com calabresa escoltada de molho agri-doce e risoto cremoso de guanciaie (corte suíno) com limão siciliano. Por mais R\$ 15 você pode harmonizar o pedido com uma taça de vinho branco ou tinto. Belini fica na esquina de cima da 113 Sul. Telefones: 3345-0777 e 99327-5865.

Cozinhando em Paris

O chef italiano radicado em São Paulo Sauro Scarbotta (foto), que passou por Brasília há duas semanas para pilotar no Bottega Mia com Ville della Penna jantar temático focado nos sabores da Umbria, onde nasceu, está na França. Ele é responsável pela equipe de catering da delegação brasileira nas Paralimpíadas de Paris.

Antes de entrar na Vila Olímpica, “a delegação escolheu a cidade de Troyes, próxima a Paris, onde tem um ótimo centro de treinamento, para cumprir o período de aclimação e adaptação dos paratletas”, informou o chef por whatsapp.

SU MAESTRI/DIVULGAÇÃO



No cardápio, arroz, feijão e farofa sempre. Entre as proteínas predomina a carne vermelha, outras branca e peixe. Legumes, folhas e tomates não faltam, além de frutas, castanhas e sobremesas de alguns ingredientes, como goiabada, que vieram do Brasil, completa o chef.

Bom desempenho a todos!