

Leia mais notícias em

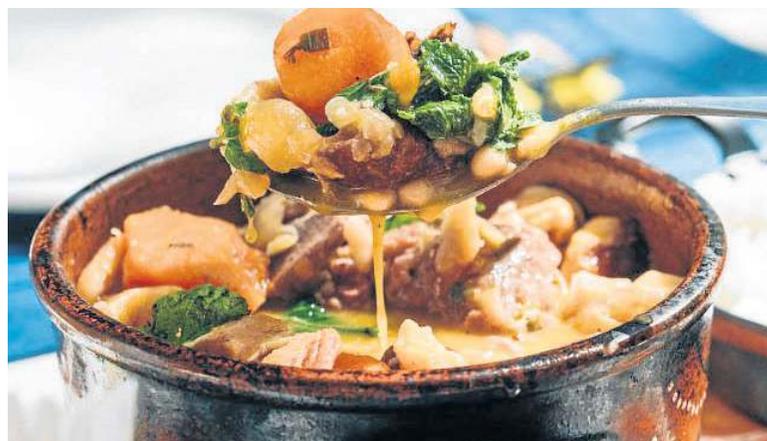
blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Reunidos pela tevê

A convivência nos bastidores do programa televisivo *The Taste Brasil 2024* e a descoberta de que praticavam a mesma cozinha nos fogões do GNT levou quatro competidores a continuar cozinhando juntos mesmo depois do final da temporada. Única mulher do grupo, a chef brasileira Júlia de Almeida, de 34 anos, ficou conhecida no circuito gastronômico da cidade quando assumiu as caçarolas do restaurante Almeria. Ela também teve passagens por São Paulo, no Mani, Carlota, Áttimeo, Açogue Central e Senac e até

em Lima, onde trabalhou no premiado Astrid y Gastón.

Júlia lidera o quarteto que protagonizou soberbo jantar no Castanho Café (108 Norte) e agora se prepara para levar o menu para a cidade de cada um dos chefs: Salvador, terra do baiano Fábio Barbosa, o grupo se apresenta na Casa de Pedra, dia 20 de novembro e São Paulo, terra do chef consultor Lucas Abreu, dia 27 na Casa Amarela. O goiano Brenno Trindade levará o grupo para cozinhar em Goiânia em dezembro a ser marcado. Veja os pratos no instagram: [@julia.hsalmeida](https://www.instagram.com/julia.hsalmeida)



Prato do dia, pois pois

Agora é certo, não tem erro: amantes de dobradinha, que na terrinha se chama Tripas à Moda do Porto, podem se deliciar com a iguaria tipicamente portuguesa, toda sexta-feira, no Trás os Montes, restaurante da 216 Sul, que acaba de lançar menu semanal com uma atração a cada dia. Hoje, a combinação de dobradinha, feijão branco, linguiça e especiarias sai por



R\$ 79,90. Terça, terá o bacalhau nas natas, quarta, arroz de pato e quinta, arroz de tomate com quatro bolinhos de bacalhau, por R\$ 69,90 cada prato. Reservas: 3245-2862

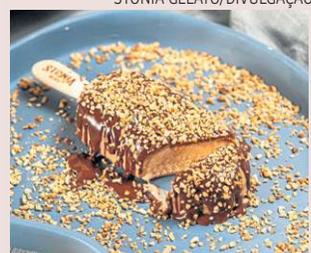
Supra sumo gelado

Com oito anos de existência fazendo bons sorvetes a Stonia Gelato & Café chegou ao ápice no picolé, daí chamar Supreme o palito gelado cheio de sabor, refrescante que mantém a cremosidade que caracteriza a grife brasileira. Com cobertura crocante o picolé é envolto em



camadas de chocolate belga ou branco e pode ser finalizado com castanhas, avelãs, amêndoas e outras opções gourmet custa a partir de R\$ 23,90. Com cerca de 20 lojas

no país, a marca renovou o visual e ficou mais colorida para tornar a experiência mais prazerosa. “Queremos que os clientes se sintam em casa quando visitarem



Tem até para pet

Uma mistura de morango, banana e iogurte natural com baixo teor de lactose foi desenvolvida para agradar o melhor amigo do homem. Chama-se gelapet o sorvete para cães e é servido no recipiente para pet por R\$ 10 cada 150g.

a Stonia, e que cada sobremesa seja parte de um momento especial”, afirma Laís Assunção, sócia fundadora ao lado de Bruno Borges, também sócio.