

PEDRO SANTANA/CB/D.A PRESS



**Acarajé no prato do Bahea Cozinha Baiana, preparado à moda tradicional**

## Pimenta arretada

Inaugurado em abril de 2019, o Bahea Cozinha Baiana tem a proposta de trazer para o Planalto Central o que há de mais autêntico na cultura do estado da Bahia para Brasília. Inspirado nas tradições culinárias da terra do axé, o restaurante combina pratos típicos e produtos exclusivos. Um dos pilares da casa é a fidelidade à gastronomia da porção de terra nordestina: “Cada prato é preparado com ingredientes frescos e regionais, seguindo as técnicas

tradicionais de preparo”, garante o sócio-proprietário Vitor Hugo.

O carro-chefe do restaurante é o acarajé no prato (R\$ 27,71), preparado à moda tradicional, com bolinho de feijão-fradinho frito no azeite de dendê e recheado com vatapá, caruru, vinagrete verde e camarão e uma dose de pimenta baiana. Para acompanhar, a sugestão do restaurante é a cerveja Proa Sour de Caju (R\$ 32,71), bebida artesanal baiana trazida cidade de Lauro de Freitas.

“Refrescante e levemente ácida, com notas tropicais de caju. Sua leveza e acidez equilibram perfeitamente o toque apimentado do acarajé, criando uma excelente harmonização”, garante Vitor.

Victor Hugo afirma que na cozinha do restaurante, a pimenta é tudo. “Ela dá aquele toque especial que realça o sabor e o aroma dos pratos, além de ser uma marca registrada da comida baiana. Aqui no Bahea, a gente usa várias, como a

dedo-de-moça, malagueta, pimenta-de-cheiro e até a boa e velha pimenta-do-reino. Elas entram no preparo de tudo: moquecas, bobós, acarajés e, claro, nos molhos que acompanham esses pratos”, diz.

“A comida baiana tem essa fama de ser “quente” justamente por causa das pimentas que usamos e que acompanham grande parte dos pratos típicos. Ela abraça e faz a gente sentir ainda mais o sabor dos ingredientes”, finaliza Vitor.

### ONDE COMER?

#### BAHEA

QSB 8, setor B, lote 40, loja 2  
De terça a quinta,  
das 17h às 22h  
Sexta e sábado, das 11h às 22h  
Domingo, das 11h às 15h

#### INDIAN LOUNGE RESTAURANTE

CLS 411, bloco D, loja 2  
De segunda a sexta,  
das 11h às 22h  
Sábado, das 11h às 23h  
Domingo, das 11h às 22h

#### SAME SAME

CLS 402, bloco E, loja 59  
De segunda a sábado,  
das 12h às 15h e das  
19h às 22h  
Domingo, das 12h às 16h

#### SOBAN

CLS 111, bloco A, loja 10  
Segunda, das 12h às 14h30  
De terça a quinta, das 12h às 14h30 e das 18h30  
às 21h30  
Sexta e sábado, das 12h às 15h e das 18h30 às 21h30