

CARNE para todos OS GOSTOS

À milanesa, parmegiana ou nos picadinhos: a carne é a estrela de pratos que são destaque nos restaurantes da cidade

Recém-inaugurado, o Bifeteria resgata as tradições gastronômicas do Sul do país

Isabela Berrogain

Extremamente versátil, a carne pode ser preparada de diversas formas, seja ela à milanesa, com a crosta dourada e crocante, ou à parmegiana, coberta por queijo derretido e molho de tomate. Ela se destaca nos risotos, adicionando um sabor a mais no arroz cremoso da receita, e também é responsável por pratos tradicionais da culinária brasileira, como o picadinho. Seja em preparações simples ou sofisticadas, a proteína torna qualquer prato em uma refeição saborosa, agradando os

mais diferentes paladares.

“Sem dúvida, as carnes são fantásticas para diversos preparos, além de formas incontáveis de cocção”, afirma Thales Furtao, sócio do Gordeixos. “A variedade de cortes e tipos dão aos chefs uma gama de preparos que trazem sabores e texturas característicos, ressaltando dentro de cada técnica o melhor do corte escolhido”, ressalta.

Em Brasília, restaurantes que têm a carne como estrela da maioria dos pratos se inspiram nas culinárias de países vizinhos, norte-americanos ou até mesmo, na comida regional, de estados brasileiros.

Comida regional

Inaugurada há menos de dois meses na 103 Norte, a Bifeteria surgiu da vontade do proprietário Fabrício de Filippis de trazer para a capital federal a gastronomia da cidade em que nasceu, Caxias do Sul, no Rio Grande do Sul. “É a culinária do bife na chapa, da polenta frita, da maionese de batata caseira”, exemplifica. “É uma comida bem regional. Não é tão famosa como o galeto e o churrasco, mas é muito apreciada”, garante.

O bife bauru, que leva presunto, queijo, molho de tomate e molho de ervas é o carro-chefe da casa, nas opções coxão (R\$ 65 — 200g) e

filé mignon (R\$ 85 — 200g). “A nossa comida é aquela de almoço italiano, bem farta”, garante Fabrício. Também há opções das carnes de 400g e 800g: “Uma parmegiana finalizada, por exemplo, pode chegar a 1,2kg”. O coxão à parmegiana sai por R\$ 65, enquanto o filé mignon custa R\$ 88.

Os bifes com molho, como parmegiana e bauru, harmonizam bem com vinhos cabernet, segundo Fabrício. Os rótulos variam entre R\$ 58 e R\$ 87. Outra indicação são as cervejas — no menu, estão disponíveis nas marcas Eisenbahn (R\$ 10) e Heineken (R\$ 12), no tamanho long neck.

