

carne. O cliente escolhe a proteína desejada e um rodízio de 20 acompanhamentos, armazenados em panelinhas, vai até a mesa.

Expansão

O projeto deu super certo e conseguiu, inclusive, sobreviver aos anos de pandemia, maior desafio vivido, segundo o chef. Com o fechamento do restaurante ao lado do Blend, na 412 Norte, Marcello fez a proposta de ocupar o espaço e abrir uma nova casa: a Italianíssimo Cucina & Pizza, em 2022. O nome é uma homenagem ao Belíssimo, restaurante em que trabalhou em Perth, e tem a mesma pegada do que ele fazia por lá. No cardápio, principalmente, massas clássicas e pizzas.

Em setembro de 2023, recebeu o convite para abrir uma filial do Italianíssimo no Mané Mercado. Lá, por conta da própria proposta do negócio, os pratos são servidos em versão pocket. Com a expansão do Mané para o Lago Sul, prevista para este ano, Marcello deverá também marcar presença no local. Para o futuro, ele ainda pretende abrir uma nova casa, de preferência na Asa Sul, em que possa mesclar o cardápio do Blend com o do Italianíssimo.

Enquanto esse dia não chega, Marcello tem investido na criação de um novo cardápio para as duas operações, sendo a grande novidade a inclusão de um menu executivo em três etapas, de segunda a sexta, a R\$ 79,90, no Blend. Já o Italianíssimo ganhará novos pratos, como lagosta e bacalhau servidos com massa caseira. "Quando voltei para o Brasil, tinha muita dificuldade de encontrar ingredientes de qualidade. Era difícil achar aspargos e cogumelos frescos, assim como bons cortes de carne como os da raça angus. Hoje, temos excelentes produtos", comemora. Uma facilidade a mais para o chef de cozinha.

Fotos: Felipe Menezes/Divulgação



CARBONARA DO CHEF MARCELLO LOPES

Ingredientes

- 200g de espaguete
- 100g de pancetta ou bacon em cubos
- 2 gemas de ovo
- 1 ovo inteiro
- 50g de queijo parmesão ou pecorino ralado
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto

Modo de preparar

- Cozinhe o macarrão: ferva água com sal e cozinhe o espaguete até ficar al dente. Reserve um pouco da água do cozimento (cerca de ½ xícara).
- Prepare a mistura de ovos e queijo: em uma tigela, misture as gemas, o ovo inteiro, o queijo ralado e bastante pimenta-do-reino. Mexa bem até formar um creme homogêneo.
- Frite o bacon: em uma frigideira, doure a pancetta ou o bacon até ficar crocante.

Não precisa adicionar óleo, pois a própria gordura do bacon já é suficiente.

- Misture tudo: assim que o macarrão estiver pronto, escorra e jogue na frigideira com o bacon. Mexa bem para incorporar os sabores. Desligue o fogo e adicione a mistura de ovos e queijo. Misture rapidamente para formar um molho cremoso, sem que os ovos cozinhem demais. Se necessário, adicione um pouco da água do cozimento para deixar o molho mais aveludado.
- Finalize e sirva: ajuste o sal (cuidado, pois o queijo e o bacon já são salgados). Sirva com mais queijo ralado e pimenta-do-reino moída na hora.
- **Serve duas pessoas**

Serviço:

Instagram:

@italianissimobsb
@blendboucherie

clube 50%
DE DESCONTO*

REIKI
CONE HINDU
AURICULOTERAPIA
VENTOSATERAPIA
MOXABUSTÃO
FLORAIS DE BACH
AROMATERAPIA
ACUPUNTURA
LASER TERAPIA



Espaço Terapêutico
Maura Chiattonne

MULTIPLAS TERAPIAS NA MESMA SESSÃO



Agende uma consulta
(61) 9 8581 2057

@mc.espacoterapeutico
maurachiattonne.com.br