

BRUNA GASTON CB/DA PRESS

**Isabela Berrogain
Mariana Reginato**

O inverno ainda não chegou, mas os termômetros do Distrito Federal já indicam temperaturas mínimas em torno dos 12°C. Com a proximidade da estação mais fria do ano, opções que esquentam voltam a ser prioridade para o brasileiro, dando destaque para caldos e sopas dos mais variados sabores.

Os pratos, muitas vezes não tão benquistos por parte da população, podem surpreender na mistura de sabores e texturas. “Eu acredito que uma boa receita faz maravilhas. A sopa é um clássico para o brasileiro e é uma opção supersegura, mas muita gente considera comida de doente. Mas não”, defende Giordano Bomfim, gerente do Ernesto Cafés. Apesar de cafeteria, a casa tem espaço reservado para os caldos e sopas.

“Fazer um preparo com atenção ao tempero e à seleção de ingredientes, por exemplo, faz toda a diferença para que ela seja uma comida fora desse lugar da convalescência”, explica. “Então, eu acho que um preparo feito com cuidado, pensando em textura, em quais são os elementos que vão combinar, faz toda a diferença”, acrescenta Giordano.



PARA ESQUENTAR O CORPO

Com a proximidade do inverno, as temperaturas caem e as sopas e caldos voltam a ser os queridinhos dos brasileiros

Sabores asiáticos

Idealizado após uma viagem entre amigos para a Tailândia, o restaurante Same Same, but different mistura sabores e traz a culinária do sudeste asiático para a capital. Para os dias de frio, o restaurante oferece duas opções de sopa: uma tailandesa e uma vietnamita.

Inspirado no prato da Tailândia, o

Tom Kha é um caldo de capim santo, limão kaffir e gengibre com toque de leite de coco. Tomate cereja, cogumelo paris, cebola, coentro, cebolinha, molho de peixe também compõem o prato. Ele pode ser servido com três proteínas: tofu (R\$ 44,90), frango (R\$ 48,90) e camarão (R\$ 62,90).

De origem vietnamita, o Pho (R\$ 62,90) é um caldo feito com verduras e carnes grelhadas, aromatizado com anis, canela, cravo, erva doce e cardamomo, cozido lentamente por 10 horas. O prato é servido com macarrão de arroz, carne desfiada, broto de feijão, cebola, pimenta dedo de moça e ervas frescas.