

CORREIO INDICA

Mariana Reginato

Neste domingo, é comemorado o Dia Nacional do Pão de Queijo. Oriundo de Minas Gerais, é um queridinho dos brasileiros e, na Casa de Chá Senac-DF, na Praça dos Três Poderes, não poderia ser diferente. O pão de queijo é o carro-chefe da casa e as opções buscam misturar um pouco de outras regiões na iguaria já conhecida no país todo.

Segundo Vitor Corrêa, diretor regional do Senac-DF, o pão de queijo foi um dos pontos fortes do cardápio, já que é uma comida afetiva. Além disso, decidiram acrescentar e incluir um pouco de outras regiões nas receitas. A casa já vendeu quase 20 mil unidades no último ano. A primeira opção é o Pão de Queijo JK (R\$ 8), em homenagem ao fundador da capital, com queijo canastra de Minas Gerais. “É de qualidade, com uma quantidade de queijo generosa, produzido na casa, não podia dar outro resultado. É um sucesso e tem se tornado um dos produtos mais característicos”, destaca o diretor.

Diversificando a receita, a Casa de Chá tem o pão de queijo recheado com carne de panela (R\$ 13), um clássico da culinária brasileira. Para trazer um pouco do Cerrado, a terceira opção é o pão de queijo

PAIXÃO NACIONAL

EM COMEMORAÇÃO AO DIA NACIONAL DO PÃO DE QUEIJO, O CORREIO SELECIONOU OPÇÕES FORA DO CONVENCIONAL DA IGUARIA TÃO AMADA PELOS BRASILEIROS

FOTOS: RAPHAEL CARMONA/DIVULGAÇÃO



Pão de queijo recheado com requeijão de pequi da Casa de Chá

Raphael Carmona/ Divulgação



Pão de queijo recheado com carne de panela

recheado com requeijão de pequi (R\$ 13), que tem se tornado conhecido na cidade. “É um pequi para os não iniciados, ou seja, tem um leve sabor e a coloração do pequi, que faz com que aprecie e possa conhecer o que o fruto do Cerrado pode oferecer do ponto de vista de gastronomia”, comenta Vitor.

Para acompanhar, as sugestões são o Mate da Casa (R\$ 12), feito com chá mate, limão e gengibre, e o chá Sarah Kubitschek, blend personalizado com folhas de mirtilo do cerrado, maçã, hibisco, beterraba, baunilha Kalunga e pétalas de calêndula. O chá pode ser servido quente, no valor de R\$ 15, ou gelado (R\$ 20). “São opções perfeitas para um

café da manhã ou para um lanche da tarde com o pão de queijo da Casa de Chá”, finaliza o diretor regional.