

VUALÁ



Fuego Alma e Vino apresenta três receitas exclusivas de hambúrguer

Sabor da brasa

Até 6 de junho, o restaurante Fuego Alma e Vino promove o Festival Burger: Fuego & Alma, servindo ao público três receitas exclusivas de hambúrguer no almoço e no jantar. O destaque do menu é o burger artesanal

(R\$ 48), que já faz parte do cardápio da casa e leva 170g de carne, bacon, tomate, alface, cebola caramelizada, queijo cheddar, ovo e molho especial.

As receitas inéditas do festival ficam por conta do

burger artesanal (R\$ 38), com pão brioche, 170g blend de carnes nobres, queijo branco, rúcula e tomate seco, e o clássico smash burger (R\$ 29,90), com 100g blend de carnes nobres e queijo cheddar. O grande

diferencial dos pratos do restaurante, segundo o sócio Leandro Pompeo, é a brasa.

“Ela traz sabor, aroma e identidade”, lista. “Um bom hambúrguer não precisa de excessos. É preciso equilíbrio entre carne, pão,

queijo e acompanhamentos, para que nenhum elemento se sobreponha ao outro”, descreve Daniel. “Quando existe técnica no preparo e bons ingredientes, o resultado aparece naturalmente”, acrescenta o sócio.

Muito além do sanduíche

Na Ricco Burger, a receita churrasco (R\$ 62), criação exclusiva da chef Renata Carvalho, é o destaque da data comemorativa. A opção foi sucesso durante a Copa de 2022 e, em Dia do Hambúrguer e do Mundial, fica no menu até o fim do campeonato. O prato é preparado com pão de alho na brasa, farofa, blend Wagyu de 180g, queijo Nina da Fazenda Matuh e vinagrete cortado na faca.

A ideia da receita é reunir ingredientes clássicos de um

churrasco entre amigos e família, combinando sabores de forma equilibrada e marcante. “O segredo por trás de um burger memorável está em reunir ingredientes de qualidade, pensando em receitas que o brasileiro verdadeiramente gosta. Na Ricco, gostamos de fazer isso com frequência. Um de carne e queijo não se resume somente a isso. Escolhemos a melhor carne para o blend, o pão da casa do padeiro, etc”, garante Renata.

DIVULGAÇÃO/RICCO BURGUER



Hambúrguer churrasco volta ao menu da Ricco até o fim da Copa

No hambúrguer, destacam-se o queijo Nina, da Fazenda Matuh, artesanal de massa

pressada semicozida, maturado por seis meses, e o uso do blend Wagyu, um dos mais

nobres do mundo. “A escolha cuidadosa dos ingredientes vem dessa atenção que o brasileiro tem com o nutricional. Para nós, o hambúrguer não vai ser o dia do lixo ou o prato da praticidade. Entendemos de fato como algo que é simples pela conexão, honesto pelo processo e memorável pelo legado que pode gerar. Então, não é só um sanduíche”, declara a chef.