

Frescor e equilíbrio

Para Wesley Moreira, restaurateur da cantina italiana Don Romano, a primavera é tempo de destacar pratos que trazem frescor e equilíbrio, sem abrir mão do conforto que uma boa massa proporciona. Por isso, durante a estação, um dos carros-chefe da casa se torna o ravioli (R\$ 79) recheado com patê de tomate seco e mozzarella de búfala. O molho pode variar entre sugo, funghi, bolonhesa e quatro queijos, permitindo que o prato tenha várias interpretações, a depender da escolha.

“É uma combinação que traz acidez, frescor e leveza ao prato”, diz Wesley. Outra sugestão do restaurateur para a primavera é o salmão ao forno (R\$ 96). O lombo do peixe é assado ao molho de ervas e servido

com arroz de brócolis. “É um prato saboroso, mas com uma proposta mais leve e aromática”, descreve. O risoto de camarão (R\$ 85), segundo ele, é para quem busca um pouco mais de cremosidade, feito com arroz arbóreo com brie, tomatinhos, pães e manteiga.

Dando continuidade à proposta de frescor, Wesley indica a caipirinha de jabuticaba (R\$ 28) para acompanhar as receitas. “É um drinque que traz uma identidade bem brasileira, com cachaça, Monin de jabuticaba e picolé de jabuticaba”, lista o restaurateur. “É uma combinação divertida e refrescante, que conversa muito bem com massas e pratos de sabores mais delicados”, acrescenta.

DIVULGAÇÃO/DON ROMANO



Para quem busca um pouco mais de cremosidade, a sugestão do Don Romano é o risoto de camarão

Outra opção é o gin tônica tangerina (R\$ 35), à base de gin Tanqueray, Monin de tangerina, água tônica e picolé de tangerina. “O perfil cítrico e

refrescante da bebida funciona especialmente bem com o salmão e também cria um bom contraste com a cremosidade do risoto”, aponta Wesley.



CULINÁRIA SAUDÁVEL



HAPPY HOUR & PETISCOS





NORTON

GASTRONOMIA 5 ESTRELAS



COZINHA ITALIANA



SHS - QUADRA 6 - CONJ. A





BRASIL 21
GASTRONOMIA

O MELHOR DA GASTRONOMIA NO CORAÇÃO DE BRASÍLIA.

@brasil21gastronomia