Ao sabor da Coca-Cola

O Villa Tevere une, desde 1999, a tradição da cozinha italiana à criatividade da culinária contemporânea, em uma casa que leva a cara da região da Toscana, na Itália. O menu do restaurante, marcado por clássicos da gastronomia do país europeu, explora as combinações entre o doce e o salgado em diversos pratos. "Utilizamos amoras, figos, tangerinas, abacaxi, mel, açúcar mascavo e vinho do Porto nas receitas", exemplifica o chef e proprietário Elias Pacheco.

Segundo o cozinheiro, são vários os ingredientes doces que se comportam bem em pratos salgados. O destaque, porém, vai para o filetto Don Corleone (R$ 156,80), filé mignon à milanesa coberto com molho cremoso de gorgonzola e toque de redução de Coca-Cola. O prato é guarnecido por risoto de peperoni e flocos de pimenta calabresa servido em cestinha de parmesão. Para harmonizar, Elias sugere o vinho italiano Santa Isabella Borguccio Primitivo (R$ 136), produzido na região de Puglia.

Misturas inusitadas

O chef Gabriel Barros descreve o Rala, inaugurado no início do ano, na 116 Norte, como um restaurante que surgiu para "brincar com os sabores". "Nosso grande diferencial são as misturas inusitadas. A gente busca sempre misturar o doce com o salgado, o amargo ou até mesmo o ácido. Tentamos trazer o máximo de equilíbrio que podemos para os nossos pratos", explica o proprietário da casa.

Um dos pratos do menu que traduz bem o propósito da casa é a barriga de porco frita (R$ 68), servida em base de guasacaca com barbecue de ameixa feito na casa. "O ponto de dulçor principal é o molho, que se mistura com a acidez e frescor da guasacaca, semelhante à guacamole, e a fritura da barriga. É isso que a torna uma receita surpreendente, completa e gostosa. É nossa campeã de vendas", afirma Gabriel.



DIVULGAÇÃO/RALA

A barriga de porco frita é adocicada pelo barbecue de ameixa

