DIVULGAÇÃO/PATINHO FEIO



A rabada é servida nos almoços de sexta, sábado e domingo no Patinho Feio

Fim de semana com rabada

O fim de semana é sinônimo de rabada no Patinho Feio, restaurante na EQN 102/103. O bufê (R$ 69,90) servido no almoço de sexta, sábado e domingo tem como destaque o prato, que, segundo o sócio Pedro Caetano, é preparado com extremo cuidado. "Tiramos o excesso de gordura, deixando apenas a suculência e o colágeno que derretem na boca. Cozinhamos a carne lentamente, com especiarias, até ela desmanchar do osso", detalha o proprietário.

Para Pedro, a rabada é a "pura expressão da comida afetiva da culinária brasileira". No menu da casa, a iguaria também aparece como petisco no pastel com queijo, que sai a R$ 49,90 a porção. "É um prato que nasceu do aproveitamento inteligente de ingredientes simples, que, com tempo de fogo e tempero, virou sinônimo de reunião de família e do almoço de fim de semana. Ela mostra como a cozinha nacional sabe transformar cortes populares em memória e aconchego", avalia.

Tira-gostos para todos os gostos

Na Quituart, a chef Rosangela Rabello, mais conhecida como Tia Rô, apelido que também dá nome ao restaurante, gosta de ressaltar que não serve comida nordestina, e, sim, comida sertaneja. Por isso, no estabelecimento da "cearibá", nascida no Ceará e criada na Paraíba, receitas como rabada (R$ 70), dobradinha (R$ 85) e cozido (R$ 85) não faltam.

Os tira-gostos, como a moela ensopada (R$ 50), o fígado acebolado (R$ 60) e a língua (R$ 60), também chamam a atenção da clientela. Um dos destaques é o pescoço de peru (R$ 80) que, segundo Tia Rô, apesar de não ser uma parte tão desejada da ave, conquista na primeira mordida. "Não coloco na panela de pressão. Primeiro refogo na banha de porco, com alho, cebola e gengibre", explica a chef sobre o preparo.

Ao final, ela acrescenta hortelã "bem picadinho" na mistura. "Ajuda na digestão", afirma. Para acompanhar, não falta a boa e velha cerveja gelada, que varia entre R$ 15 e R$ 20, a depender da marca.



DIVULGAÇÃO/TIA RÔ

Na Tia Rô, a rabada é servida como tira-gosto