

ÁGUA NA BOCA

Abóbora para o ano inteiro

MARTA PAES
marta.paes@ogjogo.com.br

Nas festas de Halloween, ela ganha destaque, pois é um dos principais símbolos da comemoração. Mas, passado o Dia das Bruxas, a abóbora continua a ter lugar garantido nos cardápios de restaurantes da Grande Tijuca. Vegetal com grande variedade de formas e tamanhos, tem a polpa apro-

veitada tanto para pratos salgados quanto para doces e pães. No Apreciatti, ela aparece no recheio de raviólis ao molho de queijo. No Verdun, é servida com carne-seca, em forma de caldo com gorgonzola, em purê, e como escondidinho.

No Deep Freeze, a sopa creme de abóbora leva frango, leite e salsinha. E no Viena Gourmet, o cliente encontra o doce no bufê. ●
Continua na página seguinte



DIVULGAÇÃO/DEEP FREEZE



ONDE COMER

Sobremesa.

Doce de Abóbora do bufê a quilo (R\$ 49,90, o quilo) e no bufê liberado (R\$ 49,90), no Viena Gourmet

APRECIATTI

Shopping Tijuca. Avenida Maracanã 987, piso expansão. 2234-0001. De segunda a sábado; das 10h às 22h; domingo, do meio-dia às 21h.

DEEP FREEZE

Rua Antônio Basílio 562, Tijuca. 3478-3000. De segunda a sexta, das 9h às 20h; sába-

do, das 9h às 16h.

VIENA GOURMET

Shopping Tijuca. Avenida Maracanã 987. 2567-8671. Todo dia, das 11h30m às 22h.

VERDUN

Rua Barão de Mesquita 1.069, Grajaú. 2575-0002. Todo dia, das 11h30m às 16h.

Prato quente.

A porção de 400g de sopa de abóbora do Deep Freeze custa R\$ 12