

Sabor na deliciosa simplicidade

Não importa a grossura da massa ou os incontáveis recheios. As panquecas caem bem a toda hora do dia

DAYANA RESENDE

Reza a lenda que as panquecas foram inventadas a partir de um acidente, há quase dez mil anos, na França, quando uma mulher derramou, sem querer, certa quantidade de mingau no fogão. A invenção ganhou forma e sabor irresistível, o que não retardou sua difusão para além do continente europeu. Hoje, os restaurantes acrescentam uma infinidade de iguarias à massa, o que garante a peculiaridade de cada estabelecimento.

Os ingredientes básicos para montar uma panqueca são aqueles que nunca faltam em casa: ovos, farinha e leite,

mas as variações abrem um leque de opções, tanto para quem faz, quanto para quem degusta.

O prato ganha características próprias de sua região. Nos Estados Unidos, por exemplo, as panquecas têm formato achatado e é comum serem servidas com mel no café da manhã. Já na América do Sul e Central, as massas recebem recheios mais variados e, normalmente, são saboreadas no almoço.

Serviço: Rota 66: 2247-5931, Alcaparra: 2558-3937, Bibi Sucos: 2513-6000, Emporium Pax: 2722-4095, Ativa: 2710-4072, Gut Café: 2714-0879, Planeta do Chopp: 2437-7708.



O Gut Café acrescenta espinafre à massa e garante o diferencial de seus pratos.



No Rota 66, a panqueca ganha uma releitura mexicana, feita com rolinhas de tortillas de trigo fritas, e vem acompanhada de três molhos especiais



O ragu de cordeiro garante o sabor peculiar das panquecas da Ativa, que são finalizadas com cebolinhas amarradas



A Deep Freeze oferece a versão congelada desse delicioso prato, com várias opções de sabores



O Bibi Sucos adotou o estilo americano. As panquecas são servidas quentinhas, acompanhadas de mel

Fotos Divulgação