

Água na boca

Caipira com toque gourmet

Diferentes versões de comidinhas típicas

VIVIANE ROMERO

viviane.romero.lit@oglobo.com.br

Junho chegou e trouxe os tradicionais arraiais. Herança portuguesa, os festejos juninos surgiram para celebrar os santos do mês: Santo Antônio, São João e São Pedro. Sorte nossa é que, por aqui, eles se estenderam e viraram fulinos, agostinos e até setembrinos! Numa boa festa caipira, tão importante quanto quadrilha e fogueira é a variedade de comidinhas típicas: cocadas, salisichio, batata doce, caldos, milho cozido, doces de amendoim, queijo... Em versão gourmet, eles aparecem nos menus de bares e restaurantes.

No Buzin, o tradicional salisichio é envolvido numa tira fina e crocante de bacon, maionese e parmesão ralado (no bufê de segunda a quinta-feira a R\$ 31,90 o quilo; e de sexta a domingo, a R\$ 37,90 o quilo). Acompanhada de couve, a polenta frita salpicada de parmesão ao molho caipira — feito com caldo de galinha caipira e leve toque de molho quatro queijos — é a opção à À Mineira Gourmet (o bufê, por pessoa, custa R\$ 31,90, de segunda a sexta; R\$ 37,90 aos sábados, e R\$ 40,90 aos domingos e nos feriados).

DOCE TENTAÇÃO

É claro, para entrar no clima, há espaço também para as adaptações... O doce de tapioca virou acompanhamento de waffle, na criação do Waffle Store & Cafeteria, a R\$ 11,50. Outra delícia que não pode faltar no menu junino é a canjica. No Deep Freeze, ela tem um sabor suave de cenouras. A porção de 400g sai a R\$ 6,60. E as cocadinhas (tradicional, de abóbora e de maracujá), além do arroz doce do Paludo Gourmet arrematam a festa: no bufê a R\$ 64,90 o quilo; no almoço de segunda a sexta: a R\$ 68,90 o quilo aos sábados, domingos e nos feriados. ■



Croc croc. Uma tira fininha e crocante feita com bacon, maionese e parmesão ralado envolve o incrementado salisichio do Buzin



Em sintonia. O waffle da Waffle Store & Cafeteria ganha contornos juninos ao fazer par com o doce de tapioca



Politos. A polenta frita do Restaurante À Mineira Gourmet é servida com molho de quatro queijos e couve



Docinhos. Cocadas e doces de arroz do Paludo Gourmet



Na caneca. A canjica da Deep Freeze finalizada com um cravinho

Onde comer

À Mineira Gourmet

Rua Alexandre Moura 9,
Gravatá,
Tel.: 3604-4569

Buzin Gastronomia

Rua Pereira da Silva, 169
Izarái
Tel.: 2711-5208

Deep Freeze

Rua Dr. Paulo Alves 96,
Inglá. Tel.: 3478-3300

Paludo Gourmet

Avenida Quintino
Bocaiúva 251, São
Francisco,
Tel.: 2715-3205

Waffle Store & Cafeteria

Avenida Quintino
Bocaiúva 325, São
Francisco,
Tel.: 3628-8888