

Água na boca

Gostinho festeiro de São João

Doces ou salgados, clássicos juninos são reinventados

BÁRBARA LOPES

DIVULGAÇÃO/FABIO RICHETTI



Que beleza. Ragu de cogumelos sobre cubos de polenta finalizado com manjericao e chips de parmesão compõem o prato oferecido no bufê do Ícaro, a R\$ 68,90 o quilo.



Clássico. O escondidinho de carne-seca com toque de catupiry, da **Deep Freeze**: R\$ 26,90 a porção de 400g

PRISCILA FISCHER
priscila.fischer.let@oglobo.com.br

“**C**apelinha de melão/É de São João/É de cravo, é de rosa, é de manjericao”. É chegada a hora musicinhas como essa e quitutes tão tradicionais quanto ela povoarem os nossos dias. Com a Copa do Mundo acontecendo em plena época de São João — padroeiro de Niterói celebrado na última terça-feira —, é possível que as festas avancem além das juninas. Que venham, então, as julinas, as agostinas... Melhor para quem curte sabores tipicamente caipiras. Confira a seguir, uma seleção dessas delícias. E salve, São João!

DA POLENTA À PAÇOCA

A polenta frita ganhou um ar sofisticado no Ícaro Gastronomia: sobre ela, cortada em cubinhos, vem ragu de cogumelos. Para arrematar e deixá-la, além de saborosa, uma belezura, folhinhas de manjericao e chips de queijo parmesão. Já a arreitada carne-seca é servida desfiada e com Catupiry no escondidinho à base de aipim, da **Deep Freeze**. A gratinada para finalizar deixa uma casquinha bem crocante.

E para adocicar a vida, dois clássicos das festas de São João: tapioca — em creme! — com canela, sucesso no menu do La Mole; e paçoca, aqui um recheio cremoso na versão bem-casado da Bem Casado & Co. •

DIVULGAÇÃO/FELIPE CAMPUS



Amendoim. Na Bem Casado & Co. tem o doce na versão paçoca: R\$ 3 a unidade

DIVULGAÇÃO/LA MOLE



Uma tentação. O creme de tapioca com canela está no menu de São João do La Mole: a taça custa R\$ 12,80

▼ Onde comer

Bem Casado & Co.

Delivery: As encomendas podem ser feitas pelos telefones 3074-3174 e 98292-8989 ou pelo site bemcasadoeco.com.br.

Deep Freeze Congelados Caseiros

Rua Doutor Paulo Alves 96, loja 103, Ingá. Tel.: 3478-3000. Funciona de segunda a sexta, das 10h às 21h; sábados, das 10h às 18h; e domingos, das 10h às 14h.

Ícaro Gastronomia

Rua Miguel de Frias 106, Icaraí. Tel.: 2729-8080. Aberto diariamente, das 11h30m até o último cliente.

La Mole

Rua Comendador Queiroz 8, loja 101, Icaraí. Tel.: 3460-0800. Funciona de domingo a quinta, das 11h à meia-noite; e sextas e sábados, das 11h à 1h.