

Dia do macarrão celebra a massa mais popular do mundo

25 de outubro foi eleito o Dia Mundial do Macarrão, em 1995, durante o primeiro congresso para difundir os benefícios do alimento, em Roma, na Itália. Brasil é o terceiro maior fabricante de macarrão do mundo, segundo ABIMA

11/10/2016 15:56:30

Para comemorar o Dia do Macarrão, o prato que atravessou as fronteiras do Oriente, conquistou os italianos e hoje é um dos preferidos entre os brasileiros, será a estrela do festival de massa nos restaurantes italianos, comandados pelo chef Aldo Teixeira.

Além do cardápio clássico das casas do chef, com massas frescas e algumas opções diferenciadas como o “Fettuccine de chocolate”, com chocolate no preparo da massa, algumas sugestões foram desenvolvidas especialmente para celebrar a data. Com valor fechado de R\$ 49,90, o cardápio de massas estará disponível no La Forchetta, La Terrina, Fior D`Itália e Il Papavero, de 24 a 28 de outubro.

“Ao contrário do que as pessoas imaginam o macarrão não engorda. Além de fonte de energia, pobre em gorduras, sobretudo as trans, as massas são saudáveis e podem estar na dieta de quase todas as pessoas”, afirma o chef Aldo Teixeira que atua há 40 anos na gastronomia paulistana.

Entre as opções do cardápio estão o “Fettuccine Alla Carbonara” com bacon, gema de ovo e pimenta do reino; “Fettuccine Alla Romanesca”, preparado com presunto cru, funghi secchi, ervilhas, sugo e creme de leite e o “Taglierini All`Arrabbiata”, massa com molho de tomate sem pele, alho, azeite, manjeriço, molho inglês, orégano e pimenta inteira.

O “Cappelletti Alla Crema e Funghi Secchi” é recheado com carne, coberto com creme de leite, funghi secchi e salsinha. Já o “Rondelle Alla Parmegiana” é recheado com presunto e queijo, molho ao sugo, muçarela gratinada com queijo parmesão.

“Ravioloni Alla Napolitana e Melanzana”, apresenta raviólis grandes recheados com muçarela de búfala, com molho de tomate, manjeriço e fatias finas de berinjela.

Para finalizar o menu massas, as casas apresentam o “Pansoti Al Pregoggion”, massa recheada

com legumes refogados e ricota. Molho preparado com farinha rústica, nozes trituradas, azeite, folhas de manjeriço fresco e iogurte natural, servido morno.

Para acompanhar os pratos, os restaurantes oferecem ainda uma extensa carta de vinhos nacionais e importados.

La Terrina

Segunda a Domingo - das 6h30 às 10h30 (café da manhã) e das 12h às 24h/ Aceita reservas/ 100 lugares/ mesas ao ar livre/ acesso para deficientes/ / manobrista R\$18,00 (3 horas) Cartões de crédito: todos/ Tíquetes: VR, TR, Cheque Cardápio. Rua Capote Valente, 500 - Jardim América - São Paulo – SP. Fone: 3064-1155/ 3069-0990

La Forchetta

Domingo a domingo – das 6h às 10h (café da manhã) e das 12h às 23h45. Aceita reservas/ 140 lugares/ mesas ao ar livre/ acesso para deficientes/ manobristas R\$15,00 (3 horas) / Cartões de Crédito: todos. Rua Santa Justina, 210 – Vila Olímpia – Fone: (11) 3237-0717
E-mail laforchetta@laforchetta.com.br

Il Papavero

Segunda a domingo – das 06h30 às 24h
Aceita reservas/ 130 lugares/acesso para deficientes/manobristas R\$18,00 (3 horas) Cartões de crédito: todos.
Alameda Campinas, 540 – Fone: 3541-1259/3141-9963
E-mail ilpapavero@.com. BR

Fior D'Itália

Segunda a Domingo - das 6h30 às 10h30 (café da manhã) e das 12h às 24h/ Aceita reservas / 150 lugares/ mesas ao ar livre/ acesso para deficientes/ Cartões de crédito: todos.
Avenida Luis Dumont Villares, nº 400 – Santana – Fone: 11 2950-4323
E-mail: fiorditalia@fiorditalia.com.br