



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Raclette Mineira no Tchê

Em relação a queijo, nós mineiros somos os mais apaixonados por essa iguaria. Imagina então quando se trata de queijo derretido. É de fazer salivar qualquer pessoa. Pensando no sucesso que faria entre os mineiros, Sérgio Monteiro, proprietário do Tchê Parrilla, trouxe a moda típica da Suíça para BH: raclette.

Raclette é um termo derivado do verbo francês racler, que significa raspar. Também é o nome de um queijo típico da Suíça, originário do cantão do Valais, de consistência média feito à base de leite de vaca cru. Ora, leite de vaca cru em Minas dá origem ao famoso queijo Canastra, feito artesanalmente por inúmeros produtores e que tem uma ótima cremosidade e sabor marcante. Nada mais adequado para derreter e saborear. Foi essa a escolha do “Sérgio Tchê” para servir em seu restaurante após vários testes.

Meia banda de Canastra é colocada na racletteira, uma fonte de calor estrategicamente posicionada no diâmetro do queijo. Quando começa a dar aquela casquinha, é a hora de raspar no prato e voltar o queijo para mais uma remessa de alegria. Tudo isso acontece na mesa e é comandado pelos próprios clientes. Para acompanhar é possível escolher seis itens, sendo dois de cada um dos três grupos de proteínas, carboidratos e vegetais. No grupo de proteínas tem carne de sol, prosciutto fresco, calabresinha, salsichão Frankfurt e ovo de codorna. No de carboidratos tem batata parreleira, polenta palito, chips do Tchê, maltagliati de beterraba e cesto de pães. Os vegetais e frutas que podem acompanhar são: banana da terra, abacaxi, picles, mix parreleiro com abobrinha,

berinjela, cenoura e pimentão e até uma goiabada. O interessante é que você mesmo monta sua combinação de acordo com suas preferências e a reposição desses itens é à vontade. O raclette mineiro com seis acompanhamentos sai a R\$ 79 por pessoa. Quem quiser complementar com uma fondue de chocolate ou doce de leite, o pacote raclette mais doce sai a R\$ 98 por pessoa.

E por falar em fondue, junto com a inauguração dessa novidade racletteira em BH chega a temporada de fondues do Tchê. A sequência tradicional vem com queijo, carne e doce por R\$ 89 por pessoa. O de queijo, preparado com Gruyere e Emmental, acompanha pães caseiros, medalhão de batata, polenta, minilíngua calabresa, tomate cereja e goiabada cascão. O de carne é preparado com filé bovino e frango. A sequência de carnes nobres é uma opção mais sofisticada, com picanha, cordeiro e chorizo a R\$ 129 por pessoa, e inclui também fondues de queijo e doce. Os molhos que acompanham as fondues de carne têm toques parreleiros, como o barbecue, que leva brasa na sua constituição e o pimentão braseado, que é ingrediente do molho à base de alho. O manjeriço do pesto e as ervas do molho provençal são aquecidos na parrilla. Completam-se as opções com mostarda Dijon e mel de abelha jataí, gorgonzola e chimichurri. Para finalizar, o doce tem a opção de ser chocolate ou doce de leite acompanhados de frutas e minichurros.

O Tchê Parrilla tem um espaço a céu aberto ideal para curtir o frio e tomar um vinho acompanhado de muito raclette e fondue.



Na web

<http://tcheparrilla.com.br/>
[facebook.com/tcheparrilla](https://www.facebook.com/tcheparrilla)
[Instagram: @tcheparrilla](https://www.instagram.com/tcheparrilla)



Onde

Especialidade: Parrilla Uruguiaia
 Endereço: Rua Oriente, 246 – Serra
 Telefone: (31) 3889-7005
 Horários: de terça a sábado, das 19h às 0h.
 Almoço de sexta a domingo, das 12h às 17h.

Detalhes

Chef Daugus Silva
 Capacidade: 92 pessoas
 Inaugurado em: novembro/2014
 Rolha free às quartas e R\$ 35 nos demais dias
 Carta de vinhos: 65 rótulos, todos sul americanos



JANTAR SECRETO

Mistério. Você não sabe o que vai comer nem com quem se sentará à mesa, e o local só é revelado no dia. Nos jantares secretos do “A Panela – Antirrestaurante” só se sabe que são servidos quatro pratos harmonizados com cerveja artesanal e muito conhecimento. A experiência é bem interessante, pois as pessoas da mesa não se conhecem e mal acaba o jantar já estão trocando telefones e marcando encontros. Mas a comida com certeza é o ponto alto, ainda mais com as harmonizações de cervejas escolhidas com muito critério pelo chef e beer sommelier Zito Cavalcanti. A cada temporada Zito seleciona um parceiro, como a cervejaria Ouropretana, que está nessa sexta edição de 12 jantares. Não posso contar mais detalhes, pois estragaria a surpresa. Descubra você mesmo essas sensações. Inscrições a R\$ 120 no site apanela.com.br/reserve.

TEMPORADA DE FONDUES NO PALADINO

O frio chegou ao Paladino e, com ele, a temporada de Fondues. Por R\$ 98 por pessoa, às quartas e quintas-feiras é oferecido o esquema de rodízio de fondues de carne, queijo clássico e chocolate ou doce de leite além do buffet de caldos, também incluso no valor. São seis sabores de caldos, entre eles, abóbora com gorgonzola, feijão, mandioca, canjiquinha com costelinha e polenta mineira com ragu de linguiça. As novidades do buffet de caldos este ano são a rabada, galopé, vaca atolada e fubá queimado com frango. Por R\$

38 o cliente pode optar somente pelo buffet de caldos, servindo-se à vontade durante a noite. Há também fondues à la carte, disponíveis também aos finais de semana. A novidade é a fondue mineiro de Canastra e Salitre (R\$ 98). Filé Mignon (R\$ 118) e Ave (R\$ 82) são preparados na chapinha de pedra sabão ou no óleo, servidos com sete molhos (gorgonzola, cogumelos, pimenta rosa, creme de limão, iogurte, aioli e barbecue de goiabada). Cadastrando-se pelo site do restaurante (www.restaurantepaladino.com.br), o cliente tem acesso a cupons de desconto durante todo o período do festival.

HISTÓRIA DA ARTE DA COZINHA MINEIRA POR DONA LUCINHA

Já está na quinta edição o livro que revela os segredos da clássica cozinha mineira de Maria Lúcia Clementino Nunes, mais conhecida como Dona Lucinha. Aos 86 anos, ela é um dos principais nomes da gastronomia mineira, tendo, inclusive, reconhecimento internacional. O livro, que tem inclusive versão em inglês, é ilustrado com belíssimas fotos de Miguel Aun e narra sobre fatos históricos da culinária tradicional, além das preciosas receitas. Foi lançado pela primeira vez em 2001 juntamente com sua filha, a historiadora Marcia Nunes, e já vendeu mais de 8 mil exemplares. Estará à venda nos restaurantes Dona Lucina por R\$ 35. R. Padre Padre Odorico, 38 – São Pedro e R. Sergipe, 811 – Funcionários. Informações: (31) 3227-0562.

PRO MOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla ponteira
 o autêntico sabor da carne
 BH Shopping - Loja NL 47 - st 3286.1656

Promção válida de segunda a domingo a partir das 17h para dois pratos. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido, com 50% de desconto. Exclui Carrê de Cordeiro, Picanha e Bife à Sol. Prato Individual. Foto meramente ilustrativa.