GASTRONOMIA

Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

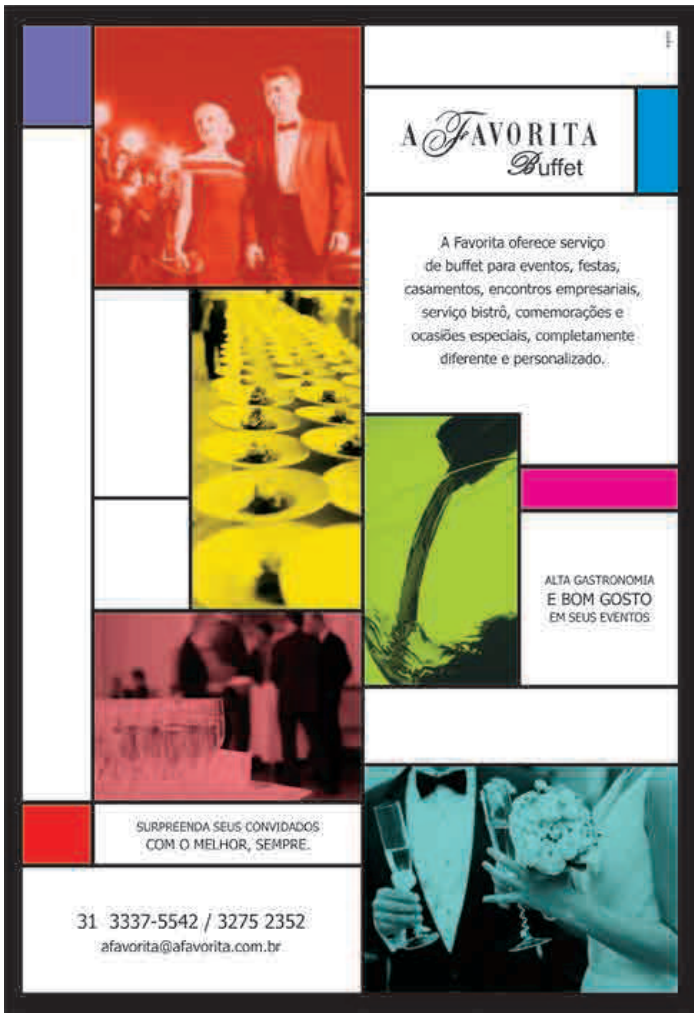
Rabada no Gero – Fasano

A rabada é um prato tradicional da cozinha brasileira de raiz que está ganhando fama na alta gastronomia. É também apreciado em Portugal com o nome rabo de boi, e na Inglaterra, conhecido com oxtail soup. Feito com o rabo do boi, o segredo do seu sucesso é o cozimento lento por várias horas até que a carne se desgrude do osso sem muito esforço. Seja no fogão a lenha de uma fazenda ou na cozinha de um restaurante sofisticado, é certo que a rabada é um prato potente de riquíssimo sabor. A partir deste mês, essa iguaria poderá ser apreciada em três versões com muito requinte no Gero, do hotel Fasano, aos sábados durante o almoço. Especializado em gastronomia italiana, o chef Fábio Jobim sempre busca trazer o melhor da gastronomia brasileira em suas criações. Está à frente das panelas do Gero desde o início de 2019, após ter passado por outras cozinhas do grupo Fasano.

Disponível também no almoço executivo (R$ 89, com entrada, principal e sobremesa), a rabada clássica com tagliolini na manteiga (R$ 78, aos sábados) vem com dois grandes pedaços do osso revestido pela carne a ponto de se desfazer por um suave toque do garfo. Por baixo, uma cama de agrião embebido no molho do próprio cozimento dá um toque especial para a receita, além da finalização com broto de agrião fresco. A massa que acompanha é delicada, feita na casa, e fica completa com o parmesão ralado na hora. Agrião e rabada são mesmo uma combinação que dá certo e o chef sabe disso, já que elaborou mais uma receita em que o gnocchi feito com agrião na massa é recheado com rabada e finalizado ao creme de parmesão (R$ 68). As folhas de agrião também são visíveis no ragu de rabada com risoto de parmesão (R$ 72). No Gero, o garçom está sempre a oferecer um queijinho parmesão ralado diretamente no prato, um luxo. O vinho sugerido para acompanhar é o Chianti Fasano DOCG, elaborado com 85% de Sangiovese, 10% de Canaiolo e 5% de Colorino Toscano, sob cultivo orgânico (R$ 252), e a cWarta ainda conta com mais 80 rótulos.

O menu especial de rabada complementa o cardápio da casa, que abrange 10 opções de pastas, 6 sabores de risotos, além de 16 pratos principais diversos com carnes e frutos do mar a partir de R$ 72. Como sobremesa, sugiro o tiramissu (R$ 28), bem leve e perfeito para terminar uma refeição.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Detalhes

Chef Fábio Jobim
Restauranteur Rogério Fasano
Especialidade: Gastronomia italiana
Horários do Gero: café da manhã, de seg. a sex., das6h30 às 10h30; sáb., dom. e fer., das 7h30 às 11h. / almoço, de seg. a sex., das 12h às 15h; sáb., das 12h à 1h (não fecha); dom. e fer., das 12h às 17h. / jantar, de dom. a qui., das 18h30 à 0h; sex. e fer., das 19h à 1h; sáb., das 12h à 1h (não fecha).
Capacidade: 90 pessoas
Inaugurado em setembro de 2018
Carta de vinhos: 80 rótulos
Taxa de rolha R$ 80 / isenta para cartão Mastercard Black