### /05/sociedade

# GASTRONOMIA

Léa Araújo

# Italianos no

**Delivery** 

## AS entregas em casa provam que podemos matar um pouco da saudade de nossas casas preferidas, tradicionais ou abrasileiradas

A gastronomia italiana sempre teve forte presença em terras brasileiras, tanto que há uma enorme quantidade de estabelecimentos dedicados às queridas massas. Tenho percebido que são pratos que viajam bem no delivery. Mas nem só de massas sobrevive um restaurante italiano e as entregas em casa provam que podemos matar um pouco da saudade de nossas casas italianas preferidas, sejam elas tradicionais ou abrasileiradas.

O D' Agostim Di Paratella é um dos mais sofisticados de BH, com menu degustação impecável, atendimento cortês e um chef fiel à tradições do Piemonte, sua terra natal. Para atender à demanda de clientes saudosos se rendeu ao delivery com um cardápio adequado para essa modalidade.

Dentre as opções de congelados, massas frescas do chef Matheus Paratella para finalizar em casa há também pratos com seis tipos de massas à escolha - tagliolini, maltagliati, gnocchetti sardi, penne, fusilli e rigatoni - que podem ser combinadas com ragu de carne (R\$52), "La mia carbonara" (R\$ 52), funghi (R\$ 54) ou molho sorrentina (R\$50), feito com pomodoro, muçarela e pesto genovês. Um Chianti vai bem para acompanhar essa jornada.

Enquanto não podemos desfrutar da agradável varanda e linda decoração do Eva Cucina Originale com traços venezianos em homenagem ao chef Mássimo Battaglini, aproveitamos sua gastronomia em casa. A cremosidade da lasanha à bolonhesa (R\$53) me encantou e as almôndegas do espaguete com molho de tomate italiano (R\$51) estava muito saborosas. O queijinho ralado por cima é infalível!

No Nonna Carmela, o chef Flávio Santini prepara receitas familiares, de sua avó e sua mãe, inserindo um toque mineiro. Por lá já provei ótimas massas e ficou na memória o "Cannelloni di Luzia", feito com massa verde, ragu de linguiça, queijo minas e gratinado com molho branco e vermelho. Está saindo no delivery a R\$62.

Já a "Lasagne della Nonna", receita tradicional com massa branca, presunto, mozarela, molho ao sugo e molho branco fica em R\$48 para uma pessoa ou R\$75 para duas pessoas.

Deixando as massas de lado, pedi a "Bacolhada da Mama Emília" com o preço de R\$35 no almoço executivo e fiquei bem satisfeita. Também fui feliz com as entradas "Melanzane Parmegiana" - berinjela a milanesa ao forno com molho sugo e mozarela e presunto (R\$22) - e "Filetto al gorgonzola" - iscas de filé mignon ao molho gorgonzola e roti (R\$25). De sobremesa não dispenso um Tiramissu (R\$25). O cardápio tem várias opções, difícil de escolher.

As entregas das gelaterias italianas também estão a todo vapor. Sou daquelas que gosta de variar o pedido, mas em se tratando de sabor de sorvete, me rendo ao pistache.

Na Alessa Gelato tem dois tipos e o siliano é feito com pistache de bronte - recomendo este. Já na Mi Garba, o sabor pistache é feito com cookies de chocolate branco e a cada bocada você sente os pedaços crocantes explodindo na boca.

É uma novidade do mestre sorveteiro Luca Lenzi, que também mergulhou no ingrediente principal para a produção do Nocciola tonda Gentile della Langhe IGP, pura avelã na boca. "Stai a casa".

Mais experiências gastronômicas:

www.degustatividade.com.br













Fique em casa, se proteja, que vamos até você!

ifood
99food
UberEats
Rappi
WhatsApp Loja\*