

Pedaços do Brasil

Restaurantes de sete estados do país cedem suas receitas ao *Emprestado* por FLÁVIA PINHO

NOVO

O casal de proprietários, Nana Tavares e Renato de Sousa, fez uma lista de seus sete restaurantes prediletos Brasil afora, pinçou uma receita de cada um e as reuniu no cardápio do *Emprestado*, inaugurado na primeira semana de julho. Tudo com as devidas autorizações e seguindo as receitas oficiais – embora o resultado nem sempre seja 100% fiel, já que a mão do criador ou um e outro ingrediente original fazem falta. No dandá de camarão, interpretação do bobó homônimo criado por Beto Pimentel, do Paraíso Tropical, em Salvador, o molho espesso demais, à base de leite de coco, mascara o sabor do maturi (castanha-de-caju verde) e fica devendo a profusão de perfumes que é a marca registrada da casa soteropolitana. Mais acertada é a reprodução do picadinho de tambaqui do chef Paulo Martins, do Lâ em Casa, de Belém

– o peixe vem moído e muito bem temperado com ervas frescas, acompanhado de arroz de jambu (erva que adormece a boca e, pelo menos na versão paulistana, aparece com bastante parcimônia). O setor de sobremesas ainda carece de ajustes; no primeiro dos dois testes realizados, a goiabada frita com sorvete de queijo chegou fria à mesa. Já a caipirinha de abacaxi com pimenta dedo-de-moça veio picante na medida certa. Um primor. **EMPRESTADO** ★★ R. Mourato Coelho, 992, Vila Madalena, tel. 3034-0214, Vila Madalena, www.emprestadorestante.com.br. Desde 2009. Ter. a qui. 12h/16h e 19h/0h; sex. e sáb. 12h/16h e 19h/1h; dom. 12h/17h. Cc: American Express/Diners/Mastercard/Visa. Cd: Mastercard Maestro/Redeshop/Visa Electron. Couvert: R\$ 8. Entradas: R\$ 9 a R\$ 34. Pratos principais: R\$ 22 a R\$ 58. Sobremesas: R\$ 9,50 a R\$ 15. Menu executivo: R\$ 25. 🚗 (R\$ 15) ♿



Direto de Belém (PA): picadinho de tambaqui com arroz de jambu