
As 13 rabanadas do Leblon

By logomotiva

Published: 18/11/2008 - 10:28

Imagem de Chamada: /userfiles/image/matsuki_rabanada_oriental_home.jpg

Tão ou mais importante que o peru, as rabanadas são a sensação da mesa em qualquer noite de natal. A receita é simples: pão dormido, leite, açúcar ovos e canela. Estes ingredientes, unidos a um pouco de criatividade, podem resultar em pratos excepcionais ou em até drinks sofisticados. Sabendo disso, 13 bares e restaurantes do Pólo Gastronômico do Leblon, Rio de Janeiro, homenageiam a tradicional iguaria com o 2º Festival da Rabanada, entre os dias 5 de dezembro e 6 de janeiro.



A rabanada de galinha d'angola do Chic Chicken

As receitas são as mais variadas. Pensando no público que dispensa os derivados de animais, o Vegetariano Social Clube vai apresentar a rabanada Vvgana (R\$ 5,00), feita sem leite de vaca e sem ovos. O Chic Chicken não poderia deixar a penosa de lado e acrescenta em seu cardápio a galinha de angola temperada com canela e açúcar mascavo, recheada com maçã, pêra desidratada, uvas passas, alecrim e tomilho (R\$ 59,60 o quilo). Já a rabanada da Zaffiro é feita de waffles, o que, segundo os organizadores do evento, além do sabor, rende uma apresentação festiva (R\$ 5,00). Além dos temperos tradicionais, o Jeito Carioca adicionou em sua receita leite e raspas de coco, (R\$ 6,90), enquanto a Academia da Cachaça investiu no queijo de coalho derretido e melado para incrementar e deixar o doce ainda mais apetitoso (R\$ 7,30).



A Zaffiro inova com a rabanada de waffles



O jeito carioca optou pela receita clássica do doce natalino

No Bar Boemia a opção é a rabanada ruby, aromatizada com baunilha e caramelizada com açúcar cristal. É servida com sorvete de pistache (R\$ 12,90). O sorvete também está presente na receita do Botequim Informal, mas lá é no sabor creme (R\$ 6,50). Servida no espetinho, a do Desacato vem regada com leite condensado, açúcar e canela (R\$ 6,60). O Herr Pfeffer criou a spekulatios, um tipo de rabanada alemã, que consiste em biscoito amanteigado com especiarias, dando destaque ao sabor característico da canela (R\$ 14). Seguindo as tradições orientais, o Matsuki lança a rabanada de saquê, que leva raspas de limão e gengibre e também é acompanhada por sorvete (R\$ 15).



A rabanada oriental do Mitsuki leva saquê em sua composição

O Café DaConde foi além e desenvolveu a rabanada com o café natalino, que leva vinho do porto, leite condensado, sorvete e canela (R\$ 15) – a bebida é servida bem gelada. Outro que desenvolveu algo bem inusitado foi o Pizza Park, com a pizza de natal, composta por frutas verdes e vermelhas sobre massa coberta por calda de chocolate (R\$ 24,50 a média e R\$ 30,50 a grande). O Delly Gil preferiu deixar por conta dos clientes e está vendendo um kit com receitas de rabanada para quem quiser se aventurar na cozinha (R\$ 38).

O Festival da Rabanada acontecerá em restaurantes, bares, botecos e cafés associados ao Pólo Leblon, concentrados na Rua Conde Bernadotte, Cobal do Leblon e Rua Gilberto Ferreira.

Outras informações no site www.pololeblon.com.br