

Veículo: Correio da Manhã  
Página: impresso  
Data: 24/06/2022

14 Correio da Manhã

**GASTRONOMIA**

Sexta-feira, 17 a domingo, 19 de junho de 2022

# OS DELICIOSOS QUITUTES de **arraiás**

Um roteiro com sugestões de comidas típicas da temporada de festas juninas

Fotos Divulgação

Por Natasha Sobrinho  
Especial para o Correio da Manhã

Enfim, teremos festa junina! E com elas, os tão esperados quitutes! A lista para matar a saudade é extensa: canjica, pamonha, salchichão, caldo verde, pé de moleque, queijão, paçoca e bolo de milho são algumas das iguarias mais desejadas no mês de junho. Os restaurantes e confeitarias prepararam combos e comidinhas especiais para a gente não passar vontade nessa temporada. Confira abaixo o roteiro que o Correio da Manhã preparou para você. Anarriê!

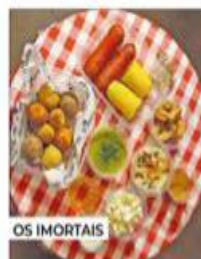
**Bar do Adão** – A casa acaba incrementar o cardápio com sabores típicos juninos de pastéis. As sugestões são: doce de leite com paçoca; doce de leite com coco e queijo coalho; creme de milho com queijo. Cada pastel custa (R\$ 8,90). End: Rua Conde de Bernadotte 26 / Lj 123. Telefone: 3546 – 2326.

**Bosque Bar** – O chef Pedro Benoliel fez um cardápio especial com quitutes juninos. Na ala dos espetinhos, as sugestões são os de carne (R\$ 23), salchichão (R\$ 19) e queijo coalho com melão de cara spicy (R\$ 19). Tem também milho cozinho com manteiga de ervas, grana padano e pimenta togarashi (R\$ 19) e linguiça mineira, que chega acompanhada com angu de milho e queijo coalho ralado (R\$ 39). End: Av. Bartolomeu Mitre, 1314 – Gávea.

**Forneria Original** – A rede de pizzarias delivery se inspirou nas memórias dos arraiais para lançar seu novo sabor, a pizza Pé de Moleque (R\$ 36). Disponível até 30 de junho e apenas no tamanho 20cm, a novidade é feita de massa carame-



BAR DO ADÃO



OS IMORTAIS



BOSQUE BAR



FORNERIA ORIGINAL



LE DÉPANNEUR



PORCO AMIGO BAR



TORTAMANIA

lizada com açúcar e canela, coberta com doce de leite e amendoim crocante. Pedidos por pelo telefone ou Whatsapp: 4063-5555.

**Le Dépanneur** – No mix de padaria, deli e bistrô, o bolo de milho assado na própria palha é um dos hits das comemorações juninas (R\$ 29,90). Endereço: Rua do Catete 288 – Catete.

**Porco Amigo Bar** – Na unidade de Botafogo, de 14 a 26 de junho, entra no cardápio um menu

especial com comidinhas juninas. Entre as opções: "Cleme de cebola," sopa de cebola fritas na manteiga com queijo emmental gratinado e pão sourdough (R\$ 24); "Incrível Verde", caldo de couve com batatas, bacon em cubos, linguiça calabresa e pele crocante (R\$ 24); "Ni au au", cachorro quente no palito empanado em uma massa de pão e recheado com linguiça de pernil e queijo meia cura (R\$ 22); "Já comeu um Buraco quente?", pão francês redondo recheado com

bolonhesa suino e muçarela gratinada (R\$ 29); "Canjica Caiçara", canjica de milho branco com leite queimado e flor de sal ((R\$ 18) e "Vovó Pig", bolo de milho da vovó com brigadeiro de café e coco queimado (R\$ 18). End: Rua São Manuel 43 – Botafogo. Tel: 2137-4963.

**Os Imortais** – Nos finais de semana de junho e julho, de quinta a domingo, o bar estará com comidas típicas de festa junina no cardápio. Além das duplas de

salgadinhos "As Marias", dois bolinhos de massa de milho, recheados com ragu de calabresa, empanados com cabelinho de anjo e "Coxinhas da Vovó", dois drumetes de frango desfiados com requeijão, empanados na farinha punko, e dos minichurros com doce de leite, clássicos da casa, entram no combo: canjica, milho cozido, salchichão, caldo verde, pipoca e batida de paçoca (600ml). O combo sai por R\$95 e serve duas pessoas. End: Rua Ronald de Carvalho, 147 – Copacabana. Tel: 3563-8959.

**Tortamania** – A temporada de festas Juninas chegou e com ela, os novos sabores comemorativos da confeitaria. Entre as opções destaque para: a Torta Croc Delícia (Média – R\$134 e pequena – R\$82), feita com massa de bolo branco com recheio de creme de amendoim e outro de doce de leite, com crocantes; a Torta Fogueira (Média – R\$134 e pequena – R\$82), tradicional torta de amendoim, especialmente decorada para as festas de São João e Torta Arraiá (Média – R\$134 e pequena – R\$82), com bolo branco recheado com beijinho de coco e cajuzinho, coberto com doce de leite. End: Rua Vinícius de Moraes, 121 – loja D – Ipanema. Tel: 3273-0333.

