

GOURMET



No Bibi Sucos a pedida é sanduíche com salada



Miksi oferece sugestão da iguaria grelhada

Comida de 'rico' ganha espaço FILÉ MIGNON

Carne considerada um artigo de luxo está mais barata e presente na culinária brasileira, criando deliciosas alternativas

LISSANDRA TORRES

Desde o começo do ano, o filé mignon tem andado mais presente no prato dos brasileiros. Com a crise financeira no exterior, as carnes de primeira aumentaram de preço, enquanto as do filé diminuíram, o que leva o consumidor a comprar a iguaria, considerada por muitos como "comida de rico". Tal suposição é feita porque o filé mignon é a carne de boi mais macia, mais nobre e geralmente mais cara.

Quem não se atrever a encarar a cozinha pode ficar despreocupado, pois os restaurantes usam e abusam desse tipo de carne. Caso do restaurante Paludo Gourmet, em São Francisco, que oferece o filé mignon com crosta de macadâmia. Para acompanhar, Agnolotti de tomate com molho mediterrâneo.



Estação república tem variedade

madeira e arroz à Piamontese. O prato pode ser encontrado no buffet da casa.

Quem quiser arriscar, o Samsø, no Leblon, especializado em comida japonesa, também prepara pratos com a carne. Destaque para o Jakarime, filé mignon grelhado ao molho teriyaki (espécie de churrasco tradicional) e o Robata de filé mignon, uma resposta oriental ao espetinho no churrasco. Do mesmo gênero, o Miksi Gastronomia, no Jardim Icarai, aposta no mignon grelhado, um saboroso filé preparado na grelha acompanhado de cebola assada no balsâmico. As batatas salteadas no alho levam o toque especial das ervas que deixam o prato ainda mais apetitoso.

O chef Checho Gonzáles, do Zazá Bistrô, em Ipanema, também criou diversas combinações com a carne. Um deles é o Roast Beef de Filet Mignon sobre Jardineira Selvagem, filé temperado, cozido sobre cauli de couve