



Rita Lobo a autora dos livros *A conversa chegou à cozinha, crônicas e receitas* (editora Ediouro), *Culinária para bem estar, receitas antiTPM* (editora Panelinha) e *Cozinha de estar* (editora Conex). Formada em gastronomia nos EUA, a chef começou a escrever sobre comida em 1995, no jornal *Folha de S.Paulo*. Em 2000, criou o site *Panelinha*, que dirige até hoje.

Terça-feira, 18 de março de 2008

DRY AGAIN



Não me lembro da última vez que fui a um bar. Isto é, não que eu tenha ficado tão bêbada que não consiga me lembrar de nada. É que não costumo sair para beber. Mas quando o bar oferece pratos com foie gras, bem, aí a coisa muda de figura.

Há menos de duas semana, Roberto Suplicy, famoso pelo seu extinto Supremo, que ficava na esquina da rua Oscar Freire com a rua da Consolação, abriu em outra esquina, bem menos movimentada, da al. Tietê com a rua Padre João Manuel, o seu novo bar. Dry. De Dry Martini, claro. (Se bem que poderia ser de dry cleaning, pois é isso que as roupas precisam depois de umas horas num bar.)

O local não poderia ser mais simpático. Pequenininho, com janelões para as duas ruas, equipe profissional, música para adultos, nada de bate-estaca, um bar completo e, para a minha surpresa, um cardápio cheio de comidinhas gostosas. Se é que foie gras se encaixa numa categoria no diminutivo. É fígado e gordo. Não é comidinha. (Mas a porção é pequena.)

Há comidinhas, porém. Tem croquete de carne, bem sequinho, pastel de carne com gostinho de gengibre, panini. Depois vem os carpaccios, de carne, sim, e também de salmão e de haddock, ambos defumados, e de avestruz, que deve ser bom, pois os garçons insistem em oferecer. Mas não experimentei.

A chef Gisela Schmitt, magrinha, mocinha, comanda a cozinha. Ela não deve ter 30 anos. Mas já morou em Nova York, trabalhou no Julia Cocina aqui em São Paulo, virou personal chef, tem bufê e faz consultorias. E assim começou seu trabalho no Dry. Uma consultoria.

Era para ser uma cozinha simples, mas boêmios gostam de beber e também de comer. Então ela acrescentou "pratos típicos da boemia", como picadinho, milanesita de mignon, risotto, tortelloni, um tal camarão dry, "flamblado no Noilly Prat", explica a chef.

E se dry martini é a bebida da casa, um prato de foie gras é a aposta dos donos. Ele pode ser com torrada de brioche, saladinha de figos e pistache ao mel de trufas; ou com carpaccio de caju, praliné de castanha-de-caju e vinagre de cachaça; ou ainda com gratin de batatas e cogumelos ao creme de baunilha fresca.

Apesar de só comportar 40 pessoas, o Dry mal abriu as portas e a esquina da Tietê com a Padre João Manuel já ficou movimentada. Se quiser mais informações, ligue para (011) 3729-6653.

>> Postado por **Rita Lobo** 22:47

Adicionar este post à minha página.

Like 0 Tweet 0

- Truques culinários
- Causos
- Viagens
- Chefs e restôs
- Cozinha verde
- Todos os posts
- E-mails
- Top 10
- Vídeos
- Cozinha Prática
- Lola
- Dia das Mães 2012
- Dia dos Namorados 2012
- Rita
- Help!

21,778 people like Panelinha.

Nilbe	Camila	Andrea

Facebook social plugin

- Outubro 2012
- Setembro 2012
- Agosto 2012
- Julho 2012
- Junho 2012
- Mai 2012
- Abril 2012
- Março 2012
- Fevereiro 2012
- Janeiro 2012
- Dezembro 2011
- Novembro 2011
- Outubro 2011
- Setembro 2011
- Agosto 2011
- Julho 2011
- Junho 2011
- Mai 2011
- Abril 2011
- Março 2011
- Fevereiro 2011
- Janeiro 2011
- Dezembro 2010
- Novembro 2010
- Outubro 2010
- Setembro 2010
- Agosto 2010