

Cliente: Confeitaria Beira Mar

Veículo: O Fluminense - RJ	Data: 21 / 08 / 2011	Editoria: Gourmet	Página: 4
----------------------------	----------------------	-------------------	-----------

**GOURMET**

# Hora de apimentar

Da culinária mexicana, a pimenta chilli caiu no gosto do brasileiro

**ALINE NOVAES**

Chilli é um tipo de pimenta muito conhecida na América do Norte, caracterizada pelo gosto muito forte e cor avermelhada. Para agradar o gosto de qualquer apreciador, o ideal é que os pratos não contenham pi-

menta demais, e que o chilli possa ser acrescentado de acordo com o paladar de cada um. A capsaicina, substrato das pimentas muito ardidas, possui propriedades medicinais comprovadas. Ela atua como cicatrizante de feridas, dissolução de coágulos sanguíneos, previne a arterios-

clerose, controla o colesterol, evita hemorragias, aumenta a resistência física. Além disso, influencia a liberação de endorfinas, causando uma sensação de bem-estar muito agradável. Para apimentar ainda mais, uma pesquisa publicada no Physiology & Behaviour por cientistas da

universidade de Purdue, nos Estados Unidos, revela que a capsaicina reduz o apetite e aumenta a queima de energia. Os restaurantes não perderam tempo e logo prepararam diversas tentações para quem deseja colocar um pouco mais de pimenta na vida!



Outra opção apimentada em Niterói é o guacamole (abacate, tomate, cebola, pimenta chilli, azeite, limão, tabasco) oferecido pelo Restaurante Beira Mar.

**SERVICO:**  
Beira Mar: 3602-1070