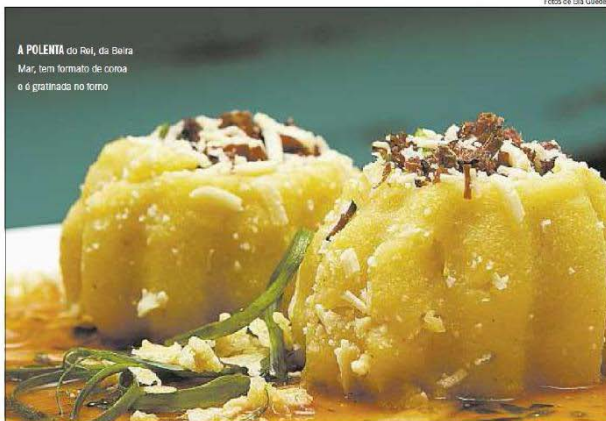


Cliente: Confeitaria Beira Mar

Veículo: O Globo - RJ Data: 13 / 08 / 2011 Editoria: Niterói Página: 5

ÁGUA NA BOCA

Foto de Sil Guedes



A POLENTA do Rei, da Beira Mar, tem formato de coba e é gratinada no forno

Polenta

O prato italiano que caiu no gosto dos brasileiros em diferentes versões

Amanda Moura
amanda.moura@oglobo.com.br

A polenta é tipicamente italiana, mas o brasileiro, assim como tudo o que lhe cai bem ao paladar, incorporou-a a seu menu. Frito ou assado, o prato, à base de farinha de milho, ainda conquista pela versatilidade.

A Confeitaria Beira Mar oferece a Polenta do Rei, gratinada no forno, em formato de coroa (no bufê, 100g por R\$ 4,49). No Buzin, tem a polenta à carbonara, com bacon e salsinha (bufê da casa, de segunda quinta, 100g por R\$ 4,19; e no jantar, de sexta a domingo, por R\$ 4,49).

No Salve Simpatia, o prato é

servido com molho de gorgonzola (R\$ 17,90). O Da Carmine traz ingrediente menos corriqueiro diretamente da Itália: farinha de milho branca para a polenta que acompanha o ossobuco (R\$ 32,80). O Botequim Informal serve o galetto de boteco com farofa, polenta frita e molho à campanha (R\$ 26,90). No Buongiorno, a opção é o escalope de mignon recheado com jamón e molho de sálvia, com nhoque de polenta (R\$ 38,90). ■

O GLOBO NA INTERNET

▶ Mande a sua receita preferida para oglobo.com.br/niteroi

Onde comer

- **CONFEITARIA BEIRA MAR:**
Rua Coronel Moreira César 149,
Icaraí — 3602-1070. Todos os
dias, das 6h às 22h30m.