

Folha 2

18/09/2015 00:00:00

Cozinha & Sabor - Risoto a qualquer hora

Restaurante Norte Sul 24 Horas prima por manter a mesma qualidade de seu risoto de camarão, a qualquer momento do dia



Prato é servido com salada de alface com bacon crocante ao molho de mostarda, polenta frita e parmesão ralado, além de torradas com patê de atum

O risoto de camarão com tomate seco foi o prato escolhido pelo restaurante Norte Sul 24 Horas para o Festival Gastronômico do Festival Cozinha & Sabor, promovido pelo Grupo Folha de Comunicação. Funcionando há 28 anos dentro do Terminal Rodoviário de Londrina, o restaurante (como o próprio nome já diz) não fecha nunca. Então, se a fome bater nos horários mais inusitados, há a possibilidade de desfrutar o prato lá mesmo no local ou, ainda, pedir pelo delivery. Segundo o gerente geral e nutricionista Marcelo Pereira da Silva, o risoto foi desenvolvido há

quinze anos por uma chef de cozinha quando da elaboração do cardápio. A aceitação foi tão grande que, hoje, o risoto é o carro-chefe dos pratos do cardápio. "Temos cerca de vinte pratos disponíveis, mas este risoto ganha até mesmo dos tradicionais carreteiro e galinhada." O desafio, segundo Silva, é manter o padrão em todos os turnos. "Nossa preocupação, além dos ingredientes, é manter profissionais qualificados em todos os períodos. Não é porque é de madrugada que vai ter diferença." A maneira de fazer é a tradicional: sem pressa para que o arroz cozinhe aos poucos até chegar ao ponto exato. Tudo começa pelo arroz arbóreo flambado em vinho branco seco. De outro lado, camarões rosa graúdos - previamente aferventados em água com sal e alho - aguardam o momento de serem acrescidos ao arroz. Aos poucos, este mesmo arroz vai sendo regado com o caldo do camarão. No meio do processo, os camarões são colocados com o tomate seco e molho de tomate natural. "Para finalizar, colocamos nata, rúcula e queijo mussarela", conta. O risoto é feito em uma panela de ferro, a qual é servida diretamente à mesa. Uma panela pequena serve até duas pessoas. Já a grande, de quatro a cinco pessoas. Os preços são R\$ 82 e R\$ 108, respectivamente. No delivery, há a opção de pedir a panela junto por um valor adicional. O prato vem acompanhado de salada de alface com bacon crocante ao molho de mostarda, polenta frita e parmesão ralado. De entrada, torradas com patê de atum. **Serviço:** Norte Sul 24 Horas - Terminal Rodoviário de Londrina (Av. Dez de Dezembro, 1830). Atendimento todos os dias, 24 horas por dia

