



**Salgado de Heloisa Bacellar com ricota, ervas e castanhas**

## QUENTINHO

# Lá da Venda oferece 'pacotinhos', nova linha de salgados artesanais

**DE SÃO PAULO** - O Lá da Venda (rua Harmonia, 161, Vila Madalena, São Paulo, tel. 0/xx/11/3037-7702), acaba de lançar sua linha de salgados artesanais.

A ideia da chef Heloisa Bacellar —também autora de livros como “Cozinhando para Amigos” (ed. DBA, 350 págs., R\$ 145)— era oferecer “um lanche que tivesse recheio farto, para comer em poucas mordidas durante a tarde”.

Depois de três meses de testes, chegou à fórmula dos “pacotinhos”, oferecidos em oito recheios. Moldados um a um e assados, os salgados têm massa caseira feita com azeite.

Aparecem em versões como carne moída, palmito orgânico cremoso, carne-seca refogada com Catupiry e legumes assados e caramelizados —todos custam R\$ 5, exceto o de bacalhau ao azeite e o que leva camarão (R\$ 6,50 cada).

Há também receita que homenageia o empadão goiano, com frango, linguiça e palmito.

É possível consumi-los no local, que faz as vezes de café, restaurante e empório, ou levá-los para casa congelados.

As novidades também estarão presentes no cardápio da nova unidade do Lá da Venda, um café que será inaugurado no novo shopping JK Iguatemi.