

O melhor salgado



Pão feito com
queijo trazido
da Serra da
Canastra, em
Minas: R\$ 4,50

LÁ DA VENDA

A chef Heloisa Bacellar: à frente do empório que também funciona como restaurante e loja de artesanato



Ao entrar no endereço da chef Heloisa Bacellar, fica difícil não se sentir transportado para um armazém de cidadezinha do interior. O salão de pé-direito alto pintado de branco e roxo tem de tudo um pouco: toalhas rendadas, panelas, aventais, brinquedos... Mas nenhum desses atrativos é páreo para os quitutes preparados na cozinha ao fundo da casa. Premiada pelo segundo ano seguido, o pão de queijo (R\$ 4,50) leva na receita o ótimo queijo curado da Serra da Canastra (MG). Aromático e mais massudinho que os seus concorrentes, faz casamento perfeito com uma xícara de expresso Illy (R\$ 3,80). Outro salgado recomendado pelo júri chama-se empadão goiano (R\$ 17,00), uma torta de frango, palmito, queijo, linguiça e ovo. Na hora do almoço, acompanhado de salada verde, sobe para R\$ 28,00. Aproveite também nesse horário o pastel de angu recheado de carne (R\$ 12,00; quatro unidades). De jeitão caseiro, os doces da vitrine são atrações à parte, caso do pudim de tapioca e coco com baba de moça (R\$ 15,00) e das tortas de pera (R\$ 13,00) e de banana caramelada com chocolate (R\$ 15,00).

Rua Harmonia, 161, Vila Madalena, ☎ 3037-7702 (56 lugares). 11h/21h (sáb. a partir das 10h; dom. 10h/17h30; fecha seg.). Restaurante, 12h/15h30 (sáb. e dom. 12h30/16h30). Cc: todos. Cd: todos. Estac. no nº 126 (R\$ 8,00 ter. a sex.; R\$ 10,00 sáb. e dom.). 📍 www.ladavenda.com.br. Aberto em 2009.

