

COMER E BEBER

Comer & Beber



**Clássicas dos balcões:
boas empadas para provar
no Rio em treze endereços**

COMER & BEBER

Dicas de bares, restaurantes e estabelecimentos de comidinhas no Rio de Janeiro



Comer & Beber

Clássicas dos balcões: boas empadas para provar no Rio em treze endereços

Por **Carolina Barbosa** Atualizado em 12 fev 2021, 18h22 -
Publicado em 12 fev 2021, 18h15

De costela e rabada a queijo de cabra com cebola caramelizada, sugestões do salgado para se deliciar

Clássicas dos balcões: boas empadas para provar no Rio em treze endereços

De costela e rabada a queijo de cabra com cebola caramelizada, sugestões do salgado para se deliciar

Por **Carolina Barbosa** Atualizado em 12 fev 2021, 18h22 - Publicado em 12 fev 2021, 18h15



Talho: diversos sabores Rodrigo Azevedo/Divulgação

Carioca da gema sabe: ela parece onipresente nos estabelecimentos, sobretudo nos bons botecos. As **empadas, ou empadinhas** aos mais afeitos, são uma verdadeira engenhoca gastronômica. Não podem ser massudas (as de revestimento leve são imbatíveis), mas precisam ter estrutura capaz de abrigar seus variados recheios. As melhores? Para muitos são as que desmancham na boca. Se racharem ao forno têm grandes chances de ressecar o recheio...

Preferências à parte, o popular salgado tem origem provavelmente nos pastelões portugueses (tortas recheadas de diversos sabores), mas a invenção do conceito de envolver com massa saborosas misturas têm contribuição francesa da pâte brisée, por aqui chamada de **massa podre**, à base de farinha de trigo e algum tipo de gordura. Fato é que, por aqui, ganham versões deliciosas, passíveis de agradar a todos os paladares. A seguir, um roteiro imperdível pelas estufas dos balcões cariocas.

Academia da Cachaça. Novidade por lá é a empada de queijo de coalho com alecrim (R\$12,90). *Avenida Armando Lombardi, 800 (Condado de Cascais), 2492-1159. 12h/23h (sex. e sáb. até 0h; dom. até 19h; fecha seg.).*



Academia da Cachaça: queijo de coalho com alecrim Berg Silva/Divulgação

Bar do Momo. A receita materna é preparada às quartas por Toninho Laffargue. A massa, que leva banha e quebra na boca, ganha recheios de queijo, pernil, costela (R\$ 7,00 cada) e rabada (R\$ 8,00). *Rua General Espírito Santo Cardoso, 50, Tijuca, 2570-9389. 12h/22h (dom. até 18h; fecha ter.).*

Bar Madrid. Concorridas, as fornadas ocorrem aos sábados. Chegam à mesa as versões de camarão e de palmito (R\$ 8,00 cada pedida). *Rua Almirante Gavião, 11, loja G, Tijuca, 3594-8526. 11h às 18h (fecha seg. e ter.).*

Bar Urca. A companhia perfeita para observar a vista da Mureta dispõe de recheios como camarão, carne seca, frango, palmito, siri e queijo (R\$ 8,00 cada). *Rua Candido Gaffrée, 205, Urca, 2295-8744. 10h/21h (fecha seg.).*



Bar Urca: combinação clássica com cerveja Sergio Greif/Divulgação

Boteco do Amaral. Os petiscos vêm com recheio farto de queijo (R\$ 7,00) e de palmito (R\$ 8,00). *Avenida das Américas, 8585 (Vogue Square), 3030-9496. 12h/16h e 17h/2h (sáb. e dom. sem intervalo; fecha seg.).*

Casa da Empada. Como o próprio nome sugere, a rede especializada no salgado vende mais de vinte sabores. Entre as redondinhas figuram bacalhau (R\$ 6,50), queijo (R\$ 5,50), frango (R\$ 5,50) e até chocolate (R\$ 5,50). *Avenida das Américas, 7707, loja 106, Barra, (Shopping Millennium). 9h/20h.*

Da Gema. A clássica receita volta a abrilhantar os sábados no reduto em variedades como camarão, queijo, frango e calabresa (R\$ 8,00). *Rua Barão de Mesquita, 615, Tijuca, 3548-0857. 12h/23h (fecha seg. e ter.).*

Megamatte. A rede lançou a de frango coberta por grãos de chia e a de palmito encimada de gergelim (R\$ 5,90 a unidade). *Avenida Bartolomeu Mitre, 553, loja B, 3507-3317. 8h/19h45 (sáb. até 15h; fecha dom.).*



Megamatte: novidades na rede Divulgação/Divulgação

Pescados na Brasa. A empada de camarão (R\$ 7,50) é servida de terça a quinta, das 17h às 21h. *Rua Vítor Meireles, 92, Riachuelo, 2239-9540. 11h/21h30 (dom. até 18h).*



Pescados na Brasa: salgado entra em cena de terça a quinta Berg Silva/Divulgação

Quartinho Bar. Entre os belisquetes sobressaem as empadas (R\$ 9,00), de massa amanteigada, em sabores como camarão e catupiry, cogumelo, gorgonzola, frango e a deliciosa combinação de queijo de cabra com cebola caramelizada. *Rua Arnaldo Quintela, 124, Botafogo, 2179-6447. 18h/1h (sáb. e dom. até 2h; fecha seg.).*

Rainha. No boteco do chef Pedro de Artagão são oferecidas as saborosas variedades de camarão, queijo, palmito e costela (9,00 cada uma). *Rua Dias Ferreira, 247, Leblon, 3598-8714. 11h/1h (fecha seg.).*



Rainha: empadas são servidas conforme a disponibilidade dos recheios no dia Alexander Landau/Divulgação

Salete. A fama das empadas atravessa a cidade. Feita artesanalmente com banha de porco, a clássica receita do fundador, Manolo, ganhou novas combinações, a exemplo de costela com agrião (R\$ 6,70), carne moída com toque de calabresa (R\$ 6,50), camarão especial (camarão flambado na cachaça e alho poró; R\$ 8,60) e a adocicada versão de maçã com canela (R\$ 6,50). Seguem firmes no menu as tradicionais como camarão (R\$7,50), palmito (R\$ 6,80) e frango (R\$ 6,50). *Rua Afonso Pena, 189, Tijuca, 2264-5163. 10h/22h (sáb e dom. até 20h; fecha seg.).*



Salete: a tradicional receita com recheios variados ganha fama por toda a cidade Berg Silva/Divulgação
Salete: a tradicional receita com recheios variados ganha fama por toda a cidade Berg Silva/Divulgação

Talho. Tanto na Gávea quanto no Leblon o salgado tem recheios como frango com catupiry, camarão, palmito, queijo e alho-poró (R\$ 7,90 qualquer escolha). *Avenida Ataulfo de Paiva, 1022, 2512-8760. 7h/21h.*