

Instagram



vejario 

7.676 publicações

250mil seguidores

563 seguindo

Veja Rio


Para quem sai, para quem fica, para quem ama o Rio
linkin.bio/vejario

Seguido por carolbarbosa22, redemegamatte, ju_prestes e outras 39 pessoas



**ONDE PROVAR EMPADAS
DELICIOSAS NA CIDADE**



vejario  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 pasteiões portugueses (tortas recheadas de diversos sabores), mas a invenção do português (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 fama das empadas do Saleté (@restaurantesalete) 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 - foto). Veja, no nosso site, um roteiro imperdível pelas estufas dos balcões cariocas.