

A fartura da culinária italiana em Brasília

Ao entrar é fácil perceber que o lugar é um pedacinho da Itália no centro do Brasil. Em um espaço muito aconchegante, com variados ambientes, a proprietária do restaurante Cantina da Massa, Alda Bressan, recebe os clientes, com amplo cardápio, vasta carta de vinhos e, de entrada, os famosos queijos e salames italianos.

Além de um ótimo restaurante, que prima pela fartura, a Cantina da Massa garante nos seus pratos a qualidade de uma comida típica. “Estou sempre gerenciando tudo e quando precisa também coloco a mão na massa”, explicou Alda. A proprietária acredita que parte do sucesso do seu estabelecimento é a qualificação das pessoas que fazem as coisas acontecerem. “Assim como eu, o pessoal que trabalha comigo também faz muitos cursos e se atualiza constantemente”.

Alda sempre gostou de cozinhar. Em casa é uma esposa e mãe de dar inveja a qualquer um na cozinha. Sempre se dedicou muito à família e depois dos filhos criados, decidiu abrir o seu próprio negócio, pequeno, mas um sucesso desde o início. De primeiro, ela fazia os pratos para levar para casa, mas foi com as exigências dos clientes cativos que, depois de cinco anos, Alda trocou o ponto do estabelecimento, por um lugar maior, onde pode receber com mais conforto a sua clientela. Mesmo com tanto sucesso, abrir um restaurante nunca esteve nos planos de Alda, que achava que a vida de proprietária seria muita escravidão. “Os feriados e finais de semana passaram a ser dias comuns para mim e para minha família”, explicou



“(…)quando precisa também coloco a mão na massa”, Alda.

a proprietária. Mesmo trabalhando muito, Alda se sente realizada pelos brasilienses terem aprovado o seu tempero. “O restaurante é o espelho da minha casa”, explicou Alda, ao se referir que não pretende deixar a Cantina da Massa com um ambiente muito sofisticado, pois prefere optar em manter as origens italianas de sua família.

Adega:

Para quem pensa que a casa é especializada apenas em massa está enganado, pois além do variado cardápio, a Cantina da Massa também agrada aos especialistas em vinhos. O estabelecimento possui uma adega climatizada, onde acolhe as mais variadas nacionalidades de vinhos.



Sugestão de vinho

Para acompanhar o prato, Alda sugere o vinho chileno Malbec KAIKEN.



Receita de Filé com Nhoque ao molho de gengibre

Ingredientes

500 gr batata cozida
3 ovos
100 gr de margarina
100 ml de leite

Preparo: misture todos os ingredientes, faça os rolinhos e corte-os do tamanho que desejar. Em seguida, cozinhe em água fervente, com uma pitada de sal, óleo e uma colher de manteiga.

Molho para massa

1 colher (sopa) de gengibre ralado
100 ml de molho shoyo
150 ml de suco de laranja
3 colheres (sopa) azeite

Preparo

Misture todos os ingredientes, acrescentando-os aos poucos no recipiente em fogo médio. Acrescente os nhoques e sirva quente.

Grelhado com molho funghi

Ingredientes

250 gr de filé
500 ml de creme de leite fresco
200 gr funghi chileno
1 colher (sopa) cebola ralada
2 colheres (sopa) de manteiga
50 gr queijo parmesão ralado

Preparo

Refogue a cebola na manteiga e o funghi e por último acrescente o creme de leite fresco e o parmesão. Grelha o filé e derrame o molho por cima da carne.

Sobremesa

Após saborear o delicioso filé ao molho funghi, acompanhado de nhoque ao molho de gengibre, uma ótima sugestão de sobremesa é o pudim de leite, também preparado no restaurante.



Serviço:

Cantina da Massa
302 Sul, Bloco A Loja 4
De terça a Sábado, das 10h à meia-noite
Domingo das 10h às 17h
Telefone: (61) 3226-8374