

APRAZÍVEL

Feijoada à brasileira do Aprazível apimenta Verão lisboeta

O tempero brasileiro toma conta da cidade de Lisboa: todos os Domingos são agora dia de Feijoada à brasileira no restaurante Aprazível, no Chiado.

“(...)Mulher

Você vai fritar

Um montão de torresmo pra acompanhar

Arroz branco, farofa e a malagueta

A laranja-bahia ou da seleta

Joga o paio, carne seca, toucinho no caldeirão

E vamos botar água no feijão (...)

in: “Feijoada Completa”, Chico Buarque.

LISBOA À BRASILEIRA

A cultura brasileira vive de partilha, de boémia, de mistura de ritmos, mas também de muito picante e paladar apurado. Na hora de passar essa cultura para a mesa, haverá poucas coisas que lhe façam mais justiça do que a feijoada à brasileira, um dos mais amados pratos nacionais do Brasil. Em Lisboa, a pimenta do Verão brasileiro chega mais cedo: o Aprazível, restaurante do grupo Multifood que é um oásis no pátio mais cobiçado do Chiado, o Pateo Garret, serve a verdadeira feijoada à brasileira todos os Domingos, das 12h30 às 16h00, com direito a música ao vivo como acompanhamento.

Numa aproximação à cada vez mais alargada comunidade brasileira em Portugal, a feijoada do Aprazível, preparada pelas mãos experientes da Dona Solange, cozinheira do restaurante, é uma genuína representação das feijoadas que se servem de Norte a Sul do Brasil. O que significa que mais do que um prato, é uma verdadeira experiência gastronómica e social, onde todos são convidados a comer e a conversar pela tarde fora ao som do trio Bossa & Morna - e a repetir quantas vezes quiserem, uma vez que a feijoada é servida em regime buffet (€ 18,50 para adultos e € 9,00 para crianças dos 7 aos 12 anos).

E porque feijoada à brasileira que se preze não vive sem entradinhas e acompanhamentos, o buffet do Aprazível traz uma enorme variedade de complementos: caldinho de feijão, coxinha de frango, pão de queijo, couve mineira, mandioca frita, banana milanese, moqueca de banana da terra, maçaroca cozida, farofa ou ananás grelhado são apenas alguns dos exemplos. À carta, para além de bebidas como caipirinha e capeta, há sobremesas que são só por si motivo de “peregrinação”, como o manjar branco, o doce de leite ou uma versão “Aprazível” do Romeu e Julieta, a tradicional sobremesa brasileira que junta o queijo à goiabada.

PORTUGAL-BRASIL-PORTUGAL

Ainda que existam várias versões contraditórias sobre a origem da feijoada, acredita-se que a mais provável é a de que seja uma derivação do cozido português - quando chegaram ao Brasil, os portugueses terão reproduzido a receita usando o feijão preto, um ingrediente-base na alimentação brasileira. Depois de várias adaptações, a feijoada à brasileira é hoje um prato bastante diferente do cozido à portuguesa, merecendo lugar de destaque tanto nas mesas das casas mais modestas como na dos restaurantes mais sofisticados. Em Portugal, o prato é ainda pouco difundido, sendo uma exclusividade de restaurantes especializados em cozinha brasileira.

No Aprazível, restaurante que, para além das opções tipicamente portuguesas, apresenta uma selecção muito democrática de sugestões da culinária de vários pontos do globo, a feijoada à brasileira ganha estatuto de rainha incontestada dos Domingos lisboetas - uma rainha com “borogodó” que veio para agitar o tranquilo quotidiano domingueiro de todos os lisboetas e para acabar de vez com as saudades que todos os brasileiros sentem do seu inconfundível tempero.

De agora em diante, todos os Domingos têm uma banda-sonora oficial: “Feijoada Completa”, música onde Chico Buarque ensina os segredos para uma boa feijoada à brasileira: “tô levando uns amigos pra conversar/ eles vão com uma fome que nem me contem/ Eles vão com uma sede de anteontem (...) E vamos botar água no feijão”.

APRAZÍVEL

Galerias Páteo Garrett -r/c-Lojas A e B, 1200-203 Lisboa

Reservas: 213 470 229

www.aprazivel.pt

Para mais informações contacte:

AMUSE BOUCHE

+351 211 314 103

geral@amuse-bouche.pt