

Riqueza

O SITE QUE É A #SUACARA

Menu Degustação do livro Aqui tem Cerrado no Prato

Por [Felipe Abem](#) Posted on [04/10/18](#) em [Agenda](#), [Gastronomia](#) [17](#)



Com o objetivo de valorizar o Cerrado na gastronomia, chefs se unem para noite com menu de nove etapas no Aquavit

Diretamente das páginas do livro *Aqui tem Cerrado no Prato*, os chefs Ana Paula Jacques (IFB), André Castro (Authoral), Diego Badra (Oliver), Francisco Ansiliero (Dom Francisco), Leandro Nunes (Leo Cozinha Criativa), Leo Hamu (Leo Hamu), Lui Veronese (Sallva), Marcos Lelis (IESB), Simon Lau (Aquavit) selam um compromisso para a valorização do Cerrado

na gastronomia. A experiência, que custa R\$260, será no próximo dia 05 de outubro, às 20h, no Aquavit, em mesa única e menu de nove etapas. O evento já conta com o apoio da Cachaça Authoral, Vinícola Pireneus e Castália Padaria Artesanal. A renda do jantar será revertida para o projeto Cerrado no Prato. As reservas podem ser feitas pelo whatsapp (61) 99935-3065 ou pelo e-mail contato@cerradonoprato.com. O livro está disponível para download, gratuitamente, no site www.cerradonoprato.com.

Confira abaixo o menu:

- Almôndega de lata e salada de favas verdes, mangarito e ora-pro-nobis

Leo Hamu

- Pamonha cremosa, tempurá de ora-pro-nobis e bacon

Marcos Lelis

- Nhoque de mangarito al burro e sálvia

Francisco Ansiliero

- Arroz caldoso de galinha com pequi e gema curada

Ana Paula Jacques

- Costela do Seu Zé e purê de mangarito e baru

Diego Badra

- Pato curado, cebola queimada e manteiga de jatobá

Leandro Nunes

- Queijo Tomme com confit de cajuzinho e baunilha do cerrado

Simon Lau

- Tributo ao Cerrado

Lui Veronese

- Choux de baunilha do cerrado, maracujá e marmelada de Santa Luzia

André Castro