

ANTONIO MOREIRA/AT

CAMILA MAIA/ARQUIVO

CAMILA MAIA/ARQUIVO



O tornedor é um filé alto. O chateaubriand, mais alto ainda, pode ser servido fatiado. O escalopinho é cortado menor e fininho, como este com shiitake

Filé é o campeão

A carne mais magra e macia do boi é versátil e campeã nos pedidos. Por isso, ocupa espaço nobre nos variados cardápios

ROSE FRIZZERA

Nobre e versátil, o filé mignon está acostumado a ser a estrela dos restaurantes. Os variados cortes da parte mais macia do boi têm sempre lugar de destaque nos cardápios, dos pratos básicos aos sofisticados.

O corte permite desde o filé ao alho e óleo, geralmente feito com o plati (veja na tabela abaixo os cortes de filé), até os sofisticados medalhões (peça envolta em tiras de bacon), tornedor e chateaubriand (o mais alto dos cortes de filé).

O Taurus, inaugurado há 21 anos na Praia do Canto, se especializou em pratos à base de carnes nobres. Lá, encontram-se pratos à base de peixe, camarão, porco, mas as carnes são a verdadeira tradição no lugar.

Os pratos foram elaborados

dentro dos conceitos da refina-da cozinha internacional e geralmente são acompanhados de legumes cozidos, batatas sauté, arroz e massas.

Essa receita fez a tradição do lugar e fidelizou o público, que frequenta o restaurante desde os tempos em que sair para jantar em Vitória era irremediavelmente ir ao Taurus.

Grande responsável pela inserção da gastronomia internacional nos restaurantes capixabas, hoje o Taurus é democraticamente diluído entre as várias opções de comer fora, mas continua sendo uma referência absoluta quando o assunto é carne.

“Preferimos não nos aventurar em outras áreas como os risotos, por exemplo, que há quem já faz muito bem. Nos mantivemos fiel ao nosso cardápio original, que privilegia bons pra-

tos à base de variados tipos de filés”, explica o proprietário do Taurus, Gersino Coser Filho.

Lá se come bem do payard ao chateaubriand, passando pelo medalhão, tornedor e plati. O payard de lá chega à mesa acompanhado do fettuccini ao molho branco (R\$ 24,00). O chateaubriand é grelhado na manteiga, servido com batata palha e legumes cozidos (R\$ 31,00).

Já o tornedor baixo é acompanhado de arroz, couve-flor, molho do chefe e champignon (R\$ 29,00). Outro filé que é campeão de pedidos no Taurus é o steak au poivre (R\$ 29,00), servido com molho de pimenta, batata sauté, arroz e vagem.

Cozinheiro do Taurus há 20 anos, Rubens de Souza explica que o cortes de filé variam de 200 gramas a 350 gramas (como o chateaubriand).

“O payard chega fininho à mesa, mas leva a mesma quantidade de carne que um me-

dalhão, por exemplo. A diferença é que ele é batido. Ideal para quem não gosta de carne sangrando”, aconselha ele, com propriedade.

ANTONIO MOREIRA/AT



Dois pratos clássicos do Taurus: o tornedor e o medalhão

OS SEGREDOS

- Jamais descongelar a carne no microondas. O sabor não será o mesmo.
- Na hora de grelhar, não coloque na chapa fria, para evitar chorar água.
- Não furar a carne para o tempero entrar melhor. Isso faz ela perder o suco e conseqüentemente o sabor.
- Jamais amasse a carne na chapa para apressar a finalização da grelha, porque isso deixa o filé duro e ressecado.
- Prefira resfriar o filé em vez de congelá-lo.
- O melhor tempero para o filé é o sal e a pimenta do reino. Deixe o alho para o filé ao alho e óleo.
- Embora muita gente não goste de carne malpassada, o filé nunca deve ser consumido muito passado, porque ele perde em paladar, maciez e endurece a partir do segundo corte.

Fonte: Rubens de Souza, cozinheiro do Taurus

A B.R.A. É UM SUCESSO!

Vitória / São Paulo (Guarulhos)
A partir de: **R\$ 149,00**

Vitória / Porto Alegre
A partir de: **R\$ 323,00**

Oferecemos ônibus gratuito para Congonhas e Barra Funda

Plantão sábado e domingo de 9:00 às 14:00

Loja Sta. Úrsula: (27) 3317-0100 Loja aeroporto: (27) 3317-9843/9844

Serviço de bordo impecável
Atendimento personalizado
Preços imbatíveis

voamos Boeing 737-300
Consulte seu Agente de Viagem!
www.voebra.com.br

Que tal um bom Vinho?

Tira Teima

Vinhos nacionais e importados, fôlhas e porções de filés

Exclusivamente de segunda a quinta-feira, das 9 às 20 horas e de quinta a sábado, das 9 às 22 horas

3228.0416

Rua Euclides do Cunha, 355 - Laranjeiras

Cartões de crédito: Visa, Mastercard, American Express

U MAL

A LOJA QUE VESTE O HOMEM MODERNO

Sapato Falso com couro

R\$ 44,90

RUA SANTA ROSA, 173 - 3228-2006
RUA DOM PRÍNCIPE III, 61 - 3228-3631