

Veículo: RLI News Center
Editoria / Página: WEB / Sabores e Culinária
Data: 18/06/09

Restaurante Spoleto lança pratos inéditos



O Spoleto, consagrado por deixar o cliente à vontade para preparar o seu prato, investe agora em cardápio com receitas prontas, exclusivas e elaboradas pelo chef italiano Gianni Carboni. Entra em cena o menu Especiais do Mês, com duas novas massas, uma delas lançamento no restaurante.

O Cannellone chega ao Spoleto recheado com camarão e cream cheese, preparado a partir de receitas consagradas da culinária italiana. “Fizemos uma releitura de um dos pratos clássicos da Itália, que também é muito apreciado pelos brasileiros”, declara Gianni Carboni.

A outra receita a complementar o cardápio Especiais do Mês é a Pasta Alfredo, à base de queijos e creme de leite. Uma opção um pouco mais conhecida e reproduzida nas cozinhas brasileiras. Esta receita pode ser elaborada com qualquer massa seca do cardápio (fettuccine, fusilli integrale, penne, farfalle ou spaghetti).

“Os dois pratos são boas opções para quem gosta do menu Spoleto, mas prefere não interferir no preparo do prato e ter a garantia de saborear uma massa al dente com novos molho”, completa o chef.

Cannellone de camarão com cream cheese: de R\$ 19,90 a 20,90

Pasta Alfredo: de R\$ 11,90 a 14,50

Todos os pratos do cardápio Especiais do Mês são de edição limitada e mudam a cada 30 dias, sempre com dois lançamentos. Entre as próximas receitas estão Spaghetti com frutos do mar e massas secas aos molhos amatriciana, pesto e arabiata.

Campanha

O Spoleto, para lançar o menu Especiais do Mês, investiu R\$ 876 mil em campanha publicitária assinada pela agência Artplan. O plano de mídia contempla TV (todos os canais da GLOBOSAT), Mobiliário Urbano, Rádio, Revista, Internet e Mídia Indoor, além de peças para o ponto de venda como banners, folders e adesivos.

Receita

PASTA AO MOLHO ALFREDO

(Porção para 5 pessoas)

INGREDIENTES DA PREPARAÇÃO

500g de Pasta (Fettuccine / Spaghetti / Penne / Outra)

50g de Sal grosso

1 Colher de sopa de óleo

1 Kg de Molho Alfredo

INGREDIENTES DO MOLHO ALFREDO

720g Creme de leite

50g Leite em pó integral

200g Queijo Parmesão Ralado

20g Manteiga

10g Sal

MODO DE PREPARO MOLHO ALFREDO

Em uma panela, adicionar o creme de leite e a manteiga e deixar ferver em fogo médio.

Adicionar em seguida o leite em pó e o sal e mexer por aproximadamente 2 minutos.

Deixar ferver por mais 5 minutos em fogo médio. Ao final, acrescentar o queijo parmesão ralado, deixando-o por mais 5 minutos em fogo baixo.

MODO DE PREPARO

Pegue a Pasta e cozinhe-a “al dente” numa panela com cinco litros de água, sal grosso (colocá-lo quando a água estiver quase a ferver) e óleo (para evitar que as massas grudem uma na outra). Escorra e esfrie em água fria corrente ou gelo. Levar a preparação ao prato que deve ser coberto com três conchas de Molho Alfredo.

SPOLETO BOTAFOGO PRAIA

PRAIA DE BOTAFOGO, 400 LOJA 405

TEL.: 3171-9669

CEP.: 22250-040

Tíquetes: Todos

Cartões: Visa e Redecard

Horário de Funcionamento: 2ª a Sábado, das 10h às 22h, e Domingo, das 12h às 21h

Delivery: sim