



## **Restaurante Innominato oferece massas sem glúten para os adeptos de pratos sem o nutriente**

Atualmente, muitas pessoas estão aderindo ao cardápio sem glúten. Alguns querem perder peso; outros acreditam que são mais saudáveis e há ainda os que crêem que auxilia no combate a inflamações e depressão; sem contar os portadores de doença celíaca, que têm sensibilidade ao glúten, pois não possuem a enzima responsável pela quebra do nutriente no organismo, o que provoca danos nas paredes intestinais. Com todos estes fatores, no Brasil houve um crescimento nos últimos anos tanto de produtos sem glúten comercializados no varejo, quanto de restaurantes que servem opções de pratos sem o nutriente.

Segundo o *chef* e proprietário do restaurante Innominato Osteria, Paulo Zan, dentro deste grupo de pessoas a maioria é apaixonada por massas e não pode perder o prazer de saboreá-las. “Nós estamos sempre atentos às necessidades dos clientes e, por isso, oferecemos hoje as massas sem glúten. Para atender este público importamos da Itália as massas, que são elaboradas com os melhores ingredientes à base de farinha de arroz parbolizado, da região de Vercelli, cujas principais características são a ausência do glúten e o fato de manter o ponto da massa (al dente)”, afirma o *chef*.

Para se ter uma ideia dos pratos servidos, Paulo dá uma dica de receita.

### **Pasta di riso à moda do Chef**

**Quantidade:** 250 gramas de macarrão de arroz parbolizado (penne).

### **Molho à moda do Chef:**

**Ingredientes para 02 pessoas:**



Azeite (o necessário), 01 colher de sopa de cebola picada, 01 colher de café de alho picado, 100 gramas de filé mignon cortado em cubos, sal, pimenta do reino, 05 azeitonas pretas graúdas descaroadas, 05 fatias de mussarela de búfala, 04 tomates pelados, 01 colher de sopa de salsinha fresca picada e  $\frac{1}{4}$  de pimentão vermelho, pequeno e sem pele.

### **Modo de fazer:**

Tempere os cubos do filé com o sal, a pimenta do reino e o alho picado e reserve. Em seguida, doure a cebola e acrescente os cubos de filé, refogando-os também. Acrescente os tomates pelados picados, o pimentão, e deixe refogar um pouco; acrescente o sal e já no final as azeitonas descaroadas e parte da salsinha fresca. Junte a massa e despeje num refratário. Em seguida, cubra com a mozzarella de Búfala e leve ao forno (derreta ou gratine de acordo com a época do ano), retire e salpique o resto da salsinha para servir.

### **SOBRE O INNOMINATO OSTERIA**

Instalado no bairro da Vila Mariana, em São Paulo (SP), desde 1992, o Innominato é um dos restaurantes mais tradicionais da capital paulista. Oferece um cardápio diversificado, baseado sempre na gastronomia italiana clássica, num ambiente bastante acolhedor. A casa também conta com uma carta diversificada de vinhos, com mais de 60 rótulos escolhidos com cuidado pela sommelière Estela Farah, esposa de Paulo.

<b>RESTAURANTE INNOMINATO OSTERIA</b>
Rua Joinville, 561 – Vila Mariana – São Paulo - SP
<a href="http://www.innominato.com.br">www.innominato.com.br</a>
<a href="mailto:innominato@uol.com.br">innominato@uol.com.br</a>
Tel. (11) 5571-9839
Capacidade: 75 pessoas



Almoço – Terça a sexta-feira, das 12h às 15h; sábado e domingo, das 12h às 17h
Jantar – Quarta-feira a sábado, das 19h00 às 23h00
Tem ar-condicionado e acesso wi-fi
Possui adega climatizada
Carta de vinhos com mais de 60 rótulos
Serve vinho em taça
Aceita reservas
Aberto em 1992

### **MAIS INFORMAÇÕES**

g6 Comunicação Corporativa

Sandra Polo ([cristina@g6comunicacao.com.br](mailto:cristina@g6comunicacao.com.br))

Fones: (11) 2971-1995 e 99404-2070

[www.g6comunicacao.com](http://www.g6comunicacao.com)

[www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa](https://www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa)

[www.twitter.com/g6comunicacao](https://www.twitter.com/g6comunicacao)

Agosto de 2014

