



CARNE DE SOL

O AMBULANTE CARLOS QUEIROZ COMEMOROU AS VENDAS: "VALEU A PENA"

Do pastel ao risoto

RODOLFO BORGES

Quem foi à Esplanada dos Ministérios para curtir a festa de aniversário da cidade não pôde reclamar da falta de opções para comer. Tinha de tudo nas centenas de barracas e caixas de isopor espalhadas pelo gramado do centro da cidade. Desde o tradicional pastel até um elaborado risoto. "Pouca gente comeu até agora, mas é porque as pessoas ainda não conhecem o risoto muito bem", disse a chef Eda Faria, que também preparava cachorros-quentes, para os paladares menos apurados.

Quem fugiu do risoto matou a

fome com crepes, churros, arroz carreteiro, yakisoba, carne de sol, acarajé, milho verde, espetinhos de carne e frango ou frutas. "Fiquei só no churrasquinho e no pastel, porque é mais garantido", comentou a professora Maria Lúiza, 53, entre uma e outra mordida no pastel de queijo.

Divina Romana Alves, 51, preparava um pernil próximo à Catedral: "Vendi demais desde as 6h. Apareço sempre que acontecem eventos como este". O vendedor Carlos Antônio Queiroz também comemorava as vendas de sua carne de sol. "Estou aqui desde as 16h de segunda-feira para preparar tudo. Valeu a pena."