

## Gastronomia&

# Roberta Sudbrack, na lista dos melhores restaurantes do mundo

Com Sud, o pássaro verde, a chef passeia com a cozinha afetiva na lista da “Food & Wine” e a **Metr pole Magazine** traz seu picadinho mais famoso



Foto: Divulga o

### Da reda o

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

“A gente quietinho l  numa casinha sem placa na porta...”, foi assim que a chef Roberta Sudbrack contou ao “Glamurama” sobre a premia o da revista americana “Food & Wine”, uma das mais prestigiadas do mercado, que elegeu o seu restaurante, o ‘Sud, o pássaro verde’, no Jardim Botânico, Rio, como um dos melhores do mundo. A lista publicada em agosto, traz um outro restaurante brasileiro, o Lasai do chef Rafael Costa e Silva.

G ucha, de Porto Alegre, chefou por sete anos a cozinha do Palácio da Alvorada, residência oficial do presidente da República do Brasil, no mandato de Fernando Henrique Cardoso. Foi a primeira chef na história do palácio, responsável pelos jantares e banquetes destinado às autoridades estrangeiras como o Rei Juan Carlos e a Rainha Sofia da Espanha; o herdeiro do trono da Inglaterra, Príncipe Charles; o Primeiro Ministro Tony Blair; o Presidente italiano Carlo Azeglio Ciampi; Fidel Castro; todos os Presidentes da América Latina;  m de Bill Clinton, Jacques Chirac e vários outros chefes de estado e de Governo que visitaram o Brasil naquele período.

Há 15 anos escolheu a cena carioca para morar e abrir seu primeiro restaurante que levava seu nome. Criou um menu de degusta o que mudava todos os dias, unindo conceitos de moda, arte, design e literatura. Em 2012, foi a chef responsável pela alimenta o da delega o brasileira nos Jogos Olímpicos de Londres, e em 2016 no Rio de Janeiro.

O RS, fechado em 2016, acumulou três estrelas no Guia Quatro Rodas, e uma no Guia Michelin,  m dos incontáveis pr mios e honrarias recebidos ao longo desta década. Agora, em constante reinven o, traz mais uma honraria para o país, em tempos da pandemia da COVID-19.

Celebrando o pr mio a **Metr pole Magazine** traz aos seus leitores o prato preferido preparado pela chef para o ex-presidente e membro da Academia Brasileira de Letras, Fernando Henrique Cardoso.

Foto: Divulga o



## Picadinho do Presidente, por Roberta Sudbrack

Rendimento: 8 por oes

### Ingredientes:

- 1,5 kg de filé mignon
- 1 cebola finamente picada
- 2 dentes de alho finamente picados
- 6 tomates sem pele e semente em cubos
- 20 ml de tomates pelati passados pela peneira
- 500 ml de caldo de carne concentrado
- Azeite extra virgem de oliva
- Manteiga sem sal
- Sal e pimenta do reino m ida na hora

### Modo de preparo:

1. Corte o fil  em pequenos cubos.
2. Em uma panela refogue o fil  em um pouco de manteiga e de azeite de oliva, até dourar. Tempere com sal e pimenta. Retire da panela e reserve.
3. Na mesma panela, refogue a cebola e o alho. Se necessário acrescente um pouco mais de azeite de oliva.
4. Adicione os tomates em cubos e a carne reservada. Refogue um pouco mais, sem deixar ressecar.
5. Acrescente o tomate pelati e o caldo de carne.
6. Deixe cozinhar em fogo médio até encorpar e corrija o sal.
7. Sirva acompanhado de arroz branco, farofinha de cenoura e banana   milanesa. ■

