

DO ESPETOS PARA O PÃO

## CHURRASQUINHO GREGO REPAGINADO

Os kebabs estão por toda parte na cidade, em sabores como frango e cordeiro, com molhos, saladas e pães diferentes

FOTOS ALEXANDER LANDALI/DIVULGAÇÃO

**KAMILLE VIOLA**  
kamille.viola@odianet.com.br

**M**ania na Europa, onde é vendido até na rua, o kebab vem ganhando espaço no Rio. A carne preparada no espeto — sua versão mais famosa, com ele na vertical, também é conhecida como churrasquinho grego — tem até casas dedicadas à receita.

O Real Kebab aposta na carne feita na vertical ('donner kebab' ou 'shawarma') e prepara churrasco de carne bovina (R\$ 6,90), frango (R\$ 6,90), cordeiro (R\$ 18), cafta (R\$ 8) e linguiça (R\$ 6,90). Dá para escolher entre pão árabe ou francês e até três acompanhamentos, entre eles a Salada Real (alface, beterraba, picles e cenoura) e a salada tradicional (alface, to-

mate e cebola) e completar com queijo ralado e batata palha.

O Belmonte da Lapa também aderiu ao modismo. O pão pode ser árabe ou pide (mais grosso), com kebabs de frango (R\$ 10,50), carne bovina (R\$ 11,90) ou cordeiro a (R\$ 15,90). É possível acrescentar tomate, alface, cebola e pepino com molho branco com ervas ou molho de alho.

O Laffa Kebabs aposta na tradicional versão de 'shawarma' de cordeiro (R\$ 13,90), que leva hummus (pasta de grão de bico com molho tahine e temperos), folhas de alface, tomates frescos, cebola com zumak (tempero árabe), salada kruv (tradicional salada de repolho do Oriente Médio com temperos), molho tahine (molho feito com gergelim) e batata frita crocante, tudo no pão laffa. Há também a opção de peru (R\$ 12,90).

**BELMONTE LAPA.** Avenida Mem de Sá 82 (2224-2169). Dom a qua, das das 10h à 1h. Qui a sáb, das 10h às 4h. Cc.: Mastercard e Visa. **LAFFA KEBAB STORE.** Rua Visconde de Pirajá 175, loja A, Ipanema (2522-5888). Dom a qui, das 11h30 à 0h. Sex, sáb e fer, das 11h30h às 2h. Cc.: Mastercard e Visa. **REAL KEBAB.** Rua Teixeira de Melo 53, loja I, Ipanema (2522-3589). Todos os dias, das das 10h às 2h. Cc.: Mastercard e Visa.



DIVULGAÇÃO



Real Kebab (acima), Belmonte Lapa (à esq.) e Laffa Kebabs: receita saborosa virou moda no Rio