

Além de aniversário de Sampa, dia 25 de janeiro é dia do Picadinho!



Vamos desfrutar nosso prato paixão nacional!



Como essa receita é onipresente nos cardápios da cidade, acredito que esse seja o prato perfeito para degustar em São Paulo no dia de seu aniversário, 25 de janeiro. E, porque não por todo o Brasil? Afinal, já virou paixão nacional!

Há alguns anos, sete casas paulistanas reuniram-se para criar o **Dia do Picadinho**, nessa mesma data. O resultado foram receitas variadas tanto no fazer quanto nos ingredientes e

acompanhamentos. Você pode se inspirar e escolher, olha só:

- Carne com arroz soltinho, ovo frito, tartar de banana e creme de feijão;
- Filé mignon em cubos, farofa, couve e cebola roxa – e sobremesa Romeu e julieta (queijo e goiabada);
- Com caldinho de feijão, ovo pochê, chips de banana da terra e farofa de pão – e para quem se atrever, Rabo de Galo;



- Com tirinhas de filé mignon, servido com ovo caipira, banana empanada, farofa crocante e arroz branco – e de presente um ritual de café coado na mesa;
- Com caipirinha de limão ou caju e cachaça especial .
- Por kilo: você pode montar seu picadinho com o que gostar;
- Para machos: de língua bovina na cerveja preta com batata, tomate, ervas e especiarias, servido com farofa de banana, ovo mole, arroz, feijão e couve rasgada. E de quebra, caipirinha com cachaça de alambique

envelhecida em jequitibá rosa.

Se animou? Então comemore: São Paulo que acolhe há séculos pessoas de todos os cantos do mundo que enriquecem cada vez mais nossa gastronomia e nossa cena cultural, merece. E você também!!