

Trufas brancas no Come Prima

O Come Prima, restaurante italiano de Lisboa, do nepalês "Giovanni", aliás Taka Sapkota, vai ter as raríssimas trufas brancas de Alba na ementa entre amanhã e o dia 28 de Novembro. A preços abordáveis, sobretudo tendo em conta que, na feira que por estes dias se realiza em Alba, no Piemonte italiano, a sua região de eleição, elas alcançam preços entre os 1000 e os 3000 euros o quilo. A tuber magnatum, ao contrário das trufas pretas, é espontânea, sendo impossível cultivá-la. O seu aroma lembra-nos os dias outonais, com alguma coisa de alho, pimenta, hidrocarbonetos, licores raros e notas almiscaradas. Não são cozinhadas, pois perdem os aromas, são usadas como condimento, cortadas fininhas com a mandolina, dando um carácter sofisticado a coisas tão simples como ovos estrelados ou mexidos, tártaros de vitela, risottos, ravioli ou talharins, escalopes de vitela, por exemplo. Todos estes cozinhados estarão à disposição no Come Prima, a preços que variam entre os 26,50 e os 37,90 euros. O restaurante tem forno a lenha e os preços do dia a dia são muito mais baixos. *D.L.R.*

Come Prima

Rua do Olival, 258, Lisboa
Telefone: 213902457/914094523
Fecha sábados ao almoço e domingos todo o dia, mas, durante o período das trufas, servirá domingos ao jantar



agenda@publico.pt
lazer@publico.pt