



Vai um Bafo de Dragão aí?

Calma, esse é só o nome de uma pipoca!

Já ouviu falar na pipoca Bafo de Dragão? Criada pelo chef curitibano Fábio Mattos, essa delícia surpreendente é uma pipoca caramelizada feita com um processo bem diferente: ela é congelada em nitrogênio líquido a -196°C . Imaginou? :O

A parte mais incrível da receita é que quando você morde a pipoca, sai um vaporzinho que lembra o bafo de um dragão — daí o nome! Mas tome cuidado: como a receita é preparada nessa temperatura baixíssima, quando você colocá-la na boca, precisa mastigar e ingerir na hora, porque se ela ficar muito tempo na boca pode acabar queimando a língua. Ufa!

Essa ideia surgiu a partir dos princípios da gastronomia molecular, que mistura a ciência à culinária, inventando sabores, texturas e ingredientes diferentes. Assim como essa, existem muitas receitas diferentes e divertidas. Que tal procurar outras para saborear?

Ah, e para acompanhar o Bafo de Dragão, nada melhor do que uma sobremesa Friminho, né? Afinal, camaleão e dragão são praticamente da mesma família. Divirta-se!