



Check-up com bolinho

Uma receita vinda do século XVIII, característica da região de Bordeaux, na França, passou neste mês a integrar o cardápio da clínica de check-up Med Rio (em suas sedes de Botafogo e da Barra), especializada em medicina preventiva. Trata-se do **canelé**, espécie de bolo caramelizado, douradinho por fora e bem macio por dentro, com assinatura do chef Roland Villard, do prestigiado Le Pré Catelan, restaurante do Hotel Sofitel, em Copacabana. O doce passa a ser oferecido aos pacientes no lanchinho da tarde, ao lado dos tradicionais sanduíches, tortas e frutas.