

## GASTRONOMIA

Léa Araújo

## Feijoada e suas versões

**PRESENTE no cotidiano de bons cozinheiros, o prato que exala brasilidade pode ser feito em diferentes versões, sempre em clima festivo e sabor nas alturas**



A feijoada é um dos pratos que mais representa a cultura brasileira. Feita a partir do feijão cozido com carne de porco, acompanha arroz, farinha, couve e fatias de laranja. Em suas variações pode ser feita só com a parte considerada nobre por muitos como o lombo, paio e linguiça, mas para mim a riqueza de uma feijoada está na orelha, rabo e pé de porco, partes de muita concentração de sabor e colágeno. Há também a feijoada vegetariana em que o porco é substituído por vegetais ou cogumelos.

Recém-inaugurado, o Quintal de Casa serve periodicamente uma feijoada de comer rezando. A chef Juliana Muradas abriu as portas da casa onde seu pai nasceu e viveu para eventos, um refúgio para receber os amigos em meio a muito verde e aconchego.

A próxima feijoada aberta ao público será no dia 29 de maio, das 13h às 17h por R\$95 incluindo entradas e sobremesa ao som do samba da cantora Marina Gomes (R\$20 couvert artístico). No ato da reserva (pelo telefone 31 99785-2847), limitada a 35 pessoas, o cliente pode solicitar a feijoada vegetariana.

Dentre as entradas eu apaixonei pelo pão de queijo com copa lombo e a linguiça a palito também estava sensacional assim como o dadinho de tapioca com geleia de pimenta. É bom tomar cuidado para não exagerar de início e faltar espaço para a feijoada.

Guarde lugar na barriga para a maravilhosa ambrosia, para o brullê de milho verde e para o alfajor cremoso feito com doce de leite, farofa de biscoito e chocolate. Segundo Juliana Muradas o segredo da feijoada é cozinhar o feijão na mesma água que foi usada para as carnes. Em pedaços grandes, ela usa o lombo defumado, costela defumada, paleta de bacon, paio e linguiça.

Nos eventos fechados, a feijoada é preparada de acordo com a solicitação do contratante, podendo incluir orelha, rabo e pé de porco ou a versão vegetariana que substitui o porco por cogumelo, brócolis, abobrinha e cenoura.

Eu já estava de olho na feijoada vegana (R\$69) do O Jardim, porque sei que o chef Caio Soter consegue fazer a gente nem se

lembrar de proteína animal com seus pratos veggies espetaculares e quando provei achei impressionante. Não é bem uma feijoada como de costume, seria uma desconstrução do prato tradicional com legumes e um tutu defumado dos deuses.

O segredo é a glace de vegetais que requer horas de preparo e habilidade para não queimar e dar aquela camada de sabor. A cenoura e a abóbora feitas na brasa estavam um desbunde. E aí a gente pensa como um simples legume pode ficar tão gostoso.

No Nuuu Restaurante, dentro do Novotel Savassi, o prato paixão nacional é servido com os cuidados no preparo do chef Guilherme Melo aos sábados das 12h às 16h30. Por R\$79 você se esbalda no buffet de feijoada gorda ou magra, incluindo petiscos, sobremesa e uma caipirinha de boas-vindas.

Para acompanhar a ótima caipirinha feita pelos experientes bartenders do bar do hotel, belisque uma linguiçinha, coma um pastelzinho e vicie no bacon de lá. Comi esse bacon até com sobremesa - acredite. Servi junto com doce de leite e goiabada com queijo para equilibrar o doce. Tem também pudim e mousse de chocolate entre outros doces.

Com a chegada do frio, a chef Juliana Duarte intensifica a feijoada no almoço executivo da Cozinha Santo Antônio para duas vezes ao mês, sempre às sextas-feiras. Por R\$42, o prato de feijoada inclui uma saladinha, arroz, couve orgânica bem fininha, farofa, laranja e colherada de pudim de sobremesa.

O segredo do preparo é o feijão da melhor qualidade, pertencentes de porco caipira do Matuto Alimentos, e defumados artesanais de um fornecedor da Serra da Moeda. Sob demanda ela também faz a feijoada vegetariana.

A feijoada também foi parar até na lata. A Cogumelado é uma foodtech dedicada à gastronomia brasileira através do saboroso e suculento mundo dos cogumelos e vai lançar no dia 23 de maio a feijoada de cogumelos em lata, vendida a R\$34,90 (500g) através do site ([www.cogumelado.com.br](http://www.cogumelado.com.br)).

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



Chef Juliana Muradas

Cada tipo de cogumelo da receita - champignon, portobelo, ostra e shimeji - tem seu tempo de preparo e depois de cozidos são defumados para se juntarem ao feijão preto temperado com cebola, óleo de girassol, alho, sal e louro. É um produto vegano, livre de colesterol, super leve e saudável. Com o código PRIMEIRACOMPRA10 você tem 10% de desconto em qualquer produto do site.

Mais experiências gastronômicas no [www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)



Feijoada servida no Quintal de Casa



Feijoada do Nuu



Feijoada Vegana por Caio Soter



Caipirinha do Nuu

**Pensando em você, o Supermercado da Carne abriu uma nova loja. Venha conhecer!**

31 9 9660-0086

Rodovia Januario Carneiro, 9339 • LOJA 09  
Vila da Serra - Nova Lima • MG

