

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 glâce 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 vície 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).

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



Feijoada servida no Quintal de Casa



Feijoada do Nuuu



Feijoada Vegana por Caio Soter



Caipirinha do Nuuu

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**

