

/05/ sociedade

GASTRONOMIA

Assaf Delivery Árabe

Léa Araújo

A TRADIÇÃO de família passada de geração em geração na mais deliciosa forma de comida

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Lucas Assaff declama com orgulho sobre sua jornada.

“A gastronomia árabe sempre esteve presente na minha vida, sou neto (por parte de pai) e bisneto (por parte de mãe) de libaneses. Eu tinha interesse pela cozinha de maneira geral desde pequeno, sempre junto da minha mãe ou da minha avó, que eu considero as minhas melhores professoras. Sempre vi as minhas tias avós e depois a minha mãe, trabalharem com comida árabe por encomendas, ou ‘fazendo comida pra fora’ como elas falavam. Receitas foram passadas de geração em geração e sempre aperfeiçoadas por cada uma delas, a esfiha é um exemplo disso que veio desde a minha bisavó e hoje é a especialidade da minha mãe e fez sucesso na cidade de Campo Belo no interior de Minas onde morávamos”, recorda.

Senti confiança no trabalho do rapaz e

adorei as comidinhas que chegaram à minha casa. Em porções de 100g, as pastas farão a alegria do seu happy hour. Babaganuche (R\$12,90) é das minhas preferidas, feita com berinjela defumada, tahine, limão, cebola caramelizada e especiarias.

O gostinho de fumaça me encanta, bem marcante nessa receita da família Assaff. O quibe cru (R\$12,90) leva o tempero secreto do tio Marconi e a coalhada é tradição do vô Ernani (R\$8,90).

No Homus tahine (R\$9,90) vai grão de bico com tahine, alho, limão e temperos. Tahine é base de muitos preparos, uma pasta feita com semente de gergelim, alho e limão.

O tabule (R\$9,90) é uma saladinha condimentada de trigo, tomate, cebola roxa, pimentão amarelo, salsa, hortelã e limão, e estava perfeito. Todos esses quitutes são ideais para besuntar no pão árabe, feito



na casa, por um acréscimo de R\$2,50 cada porção.

A farra fica completa com os salgadinhos em porções de seis unidades a R\$17,50, que inclusive podem ser misturadas entre quibe, falafel e esfiha de carne ou escarola com ricota.

O quibe é muito bem feito, sequinho por fora e por dentro; a carne moída é temperada com cebola cortadinha em pequenos pedaços que quase somem no recheio. O falafel é o típico bolinho árabe de quem não come carne, feito com grão-de-bico e condimentos como alho, cebolinha, salsa, coentro e cominho. De massa artesanal, a esfiha da tia Bernadete tem massa fina e um ótimo recheio por dentro. Acrescente o molho de alho por mais R\$3,00 ou 30g de coalhada a R\$2,50 para ficar perfeito.

Um combo desses petiscos me satisfaz até na hora do almoço, mas quem preferir há também opção de pratos principais como cupim ou tilápia (R\$24,90). O cupim é cozido, fatiado e finalizado no forno regado a um molho denso de sabor. A tilápia é carnuda, suculenta e envolvida no tahine. Como acompanhamento vem sempre arroz aletria, aquele com macarrãozinho fininho cabelo de anjo ou arroz branco mesmo, batatas chips crocantes, salada e molho. A batata chips é a melhor que já comi em toda minha vida, temperada com zattar e sal. O segredo é jogar o tempero assim que ela sai da fritura para grudar bem. Como escolha de salada pode

vir a de grão de bico ou a fattoush, elaborada com pão libanês torrado entre as verduras e legumes ao molho de coalhada com tahine ou lemon peper.

Os vegetarianos podem substituir a proteína por falafel e fica em R\$22,90. Em breve entrará no cardápio o charuto e o quibe assado, mais duas tradições da culinária árabe.

“Ficamos alguns meses testando pratos e pegando ideias do que íamos fazer, e em fevereiro de 2020 colocamos o projeto ‘Assaf Delivery’ para rodar no fundo da casa da minha tia. Comida simples e bem feita, que estávamos acostumados a comer desde sempre e a herança de todas aquelas receitas que passaram de geração em geração nos ajudaram a fazer o nosso cardápio, que montamos homenageando pessoas da nossa família: tios, avós, mãe e pai. Um mês depois da nossa abertura veio a pandemia e o mercado de delivery cresceu acompanhado das incertezas do que vinha pela frente. Mudamos alguns meses depois para um local próprio, estruturamos melhor nossa cozinha para atender cada vez mais pessoas. A nossa principal missão é ser sinônimo da comida família e afetiva, levar a comida da nossa família para mesa das pessoas e mostrar que podemos fazer isso com qualidade”, ressalta o jovem empreendedor.

Mais experiências gastronômicas no degustativade.com.br



CARRÉ DE CORDEIRO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla porteña

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656