

/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Língua de Boi

DO BOTEÇO ao menu degustação, são várias as possibilidades de servir

FOTOS/Léa Araújo



A Porca Voadora



Bar Pirex



Fubá Bar e Comida



Per Lui

Sou suspeita de falar a favor de um corte do boi pouco valorizado, pois para mim a língua bovina é algo que me traz memórias afetivas. E quando se trata de comida de vó o assunto é sério. Aprendi a gostar desse prato desde criança e da maneira mais simples, cozida ao molho de tomates. Depois comecei a apreciar a iguaria em botecos em duas maneiras bem usuais de cozimento: ao vinho e à cerveja preta.

No Timbucca, o chef Caetano Sobrinho serve a língua em grossas fatias de muita suculência, cozida no molho de vinho, coberta por uma generosa pilha de cebola empanada crocante (R\$45). Em Lavras Novas, o Seu Barthô também apresenta o corte em fatias, mergulhadas no denso molho roti com bacon (R\$54). Chega à mesa na panela de pedra e permanece quentinha até a última garfada. Quarta-feira é dia de língua ao vinho cozida com bacon e calabresa no fogão a lenha do Dona Luzia em Contagem, self-service a quilo onde costume almoçar e, obviamente, não perco a oportunidade de apreciar a iguaria.

De tanto sucesso que faz no Bar Pirex, a chef Isabela Rochinha manteve a língua cozida na cerveja preta com pickles de maçã verde (R\$42,60) e acrescentou batatas cozidas lentamente no próprio caldo da língua, na recente reformulação do cardápio. Já no Bença Bençoi as fatias são bem fininhas, mergulhadas no molho de cerveja preta, incrementado com tomate coifit, pickles de mostarda e alcaparras (R\$39,90).

A chef Bruna Rezende não usa vinho nem cerveja e simplesmente arrasa na língua ao molho do próprio cozimento. O caldo é coado, decantado e reduzido até virar um veludo. É acompanhada de uma crocante polenta de canjiquinha com curry (R\$52 para 2 pessoas).

No Fubá achei bem interessante o estrogonofe de língua (R\$33), que vem cortada em cubos e coberta de batata palha. Uma versão sem molho, porém bastante saborosa é a língua braseada do Cozinha Tupis, servida com tomate verde e salsa de ervas (R\$47).

Para fazer em casa sem o menor trabalho, sugiro encomendar a língua defumada ao molho Stout do Bravo Smoked (R\$24,90 - 300gr). Já vem pronta, embalada a vácuo, sem conservantes químicos e necessita apenas de aquecimento em banho maria, na panela ou no até no micro-ondas.

Outros chefs andam dando uma cara bem sofisticada para a língua de boi, que extrapola a mesa dos botecos.

"A língua sempre foi um corte que me atraiu muito, e eu sempre quis incluí-la em algum cardápio. No entanto, existe um preconceito em relação a esse corte, e, por isso, a ideia nem sempre é bem recebida. Durante o evento 'Eu Apoio uma Chef', enxerguei uma excelente oportunidade para incluir a língua em um dos aperitivos. Não havia nada mais apropriado do que servi-la em um evento repleto de chefs que, com certeza, sabem o quanto esse corte é saboroso. Após diversas pesquisas, decidimos criar um bao com língua, e para dar aquele

toque mineiro, adicionamos ora-pro-nóbis grelhada, finalizada com suco de limão e pickles de maxixe. Para manter a essência do bao, que é um pãozinho cozido no vapor de origem oriental, preparamos um aioli de kimchi, que é basicamente vegetais fermentados. Esse bao superou todas as minhas expectativas, e tenho certeza de que também surpreendeu muitas pessoas no evento", se orgulha Bruna Costa do buffet A Chef - Art of Catering & Home.

Ives Saliba já usou a língua em duas diferentes versões no menu degustação do Per Lui e surpreende os clientes que provam sem saber de que corte se trata. Na descrição, opta por colocar apenas corte Angus para que não haja preconceito. A língua de boi Angus já foi "escondida" embaixo de telha de pão de queijo após ser preparada por 12 horas em baixa temperatura e envolvida por uma untuosa glaze com tucupi negro, acompanhada de mousseline de mandioca. No menu degustação corrente a língua é recheio de empanada com requieirão de raspa, pura cremosidade.

A língua de boi virou até charcutaria artesanal nas mãos do chef Gustavo Rinkevich. O pastrami de língua é um dos fatiados servidos na tábua La Choceria, com direito a vista do mar no Rocka Beach Lounge, em Búzios.

Um apanhado das receitas que já provei e aprovei.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Restaurante Dona Luzia



Rocka Beach Lounge



Seu Barthô



Timbucca