



— A COZINHA DO —

# PAIÁCIO PIRATINI





### **Pesquisa**

Daliana Mirapalhete

Liana Bach Martins

Munir Zambrano

Thais Gomes

### **Fotografia**

Belisa Boniatti

Camila Domingues

Claudio Fachel

Eduardo Seidl

Gustavo Gargioni

Magdalena Szabo

Milton Moraes

Pedro Revillion

### **Revisão dos textos**

Liana Bach Martins

### **Produção**

Aline Brochado

Ana Cláudia Heidel

### **Design Gráfico Magdalena**

Peduzzi Protskof Szabo



— A COZINHA DO —

PALÁCIO  
PIRATINI

**Tarso Genro**

Governador do Estado do Rio Grande do Sul

**Carlos Pestana Neto**

Secretário Chefe da Casa Civil

**Jussara P. Dutra**

Chef de Cozinha do Palácio Piratini

**Coordenação do GT de Gastronomia do RS**



# Culinária e a Cultura

## Apresentação

Um governo aberto, plural, que tem como princípio o diálogo com a sociedade e uma estratégia definida e ousada de relações internacionais é, por consequência, um governo que realiza diversas recepções, coquetéis, almoços e jantares para os mais distintos convidados. Esta prática é recorrente no Palácio Piratini, desde o começo da gestão da Unidade Popular Pelo Rio Grande.

Na política de atração de investimentos, por exemplo, é fundamental mostrar a cultura e receber bem os empreendedores que ainda não possuem um conhecimento completo do Estado. E a nossa culinária gaúcha é um atrativo e uma demonstração de respeito e afeto aos nossos visitantes.

Pensando nisso, montamos uma equipe altamente qualificada, dedicada e que leva o orgulho de poder mostrar as características do Rio Grande. Dos pratos mais simples, com origem nas estâncias e pagos mais distantes do interior, até pratos sofisticados, reconhecidos e preparados nos principais restaurantes da capital, passando pelo bom e velho churrasco gaúcho, tudo que mostra um pouco da nossa história e do nosso jeito de ser é preparado na Cozinha do Palácio Piratini.

E o trabalho desta equipe não fica restrito ao preparo dos pratos. A partir daqui, é feita toda uma articulação institucional que abrange todos os setores da gastronomia. Um trabalho com reflexos imediatos, mas que servirá como um diferencial para destacar o Rio Grande do Sul na Copa do Mundo de 2014.

Colocar a nossa culinária como elemento importante da cultura gaúcha é valorizar o que temos de melhor. O Livro da Cozinha do Palácio Piratini tem este papel. Parabéns a equipe responsável pelo projeto e boa leitura a todos!

Governador do Estado do Rio Grande do Sul

# A Cozinha do Palácio Piratini

## Jussara P. Dutra

Chef de Cozinha do Palácio Piratini  
Coordenadora do GT de Gastronomia do RS

*“Toda criação tem suas origens nas tradições culturais, porém se desenvolve plenamente em contato com outras. Essa é a razão pela qual o patrimônio, em todas suas formas, deve ser preservado, valorizado e transmitido às gerações futuras como testemunho da experiência e das aspirações humanas, a fim de nutrir a criatividade em toda sua diversidade e estabelecer um verdadeiro diálogo entre as culturas” (Declaração Universal sobre a Diversidade Cultural: Artigo 7)*

A cozinha do Palácio Piratini faz parte dos 92 anos de história deste importante prédio, que abriga e representa o Governo do Estado, contribuindo para o fortalecimento da identidade e da cidadania do povo riograndense. O atual Governador do Estado, Tarso Genro, quando do início de sua gestão, em 2011, determinou que a Ala Residencial do Palácio Piratini, antes utilizada apenas como moradia dos governantes do Estado e seus familiares, tivesse agora nova função, com a instalação de diversos Gabinetes e Secretarias de Governo. Essa transformação na estrutura da gestão da Ala Residencial gerou também uma mudança na filosofia da Cozinha do Palácio. Anteriormente, concebida para atender ao Governador e seus familiares, a nova cozinha passou a ter outra função, adquirindo um caráter de representação e de valorização da gastronomia regional.

Como então elaborar um projeto de cozinha que contemplasse e carregasse consigo todos esses conceitos? Primeiramente, revendo o próprio conceito de culinária

regional comumente utilizado no Rio Grande do Sul. Sabemos que a população de nosso Estado caracteriza-se por sua diversidade étnica, consequência da imigração ocorrida durante os séculos XVIII, XIX e XX. Desde lá, podemos identificar mais de duas dezenas de etnias, incluindo portugueses e açorianos, espanhóis, alemães e italianos, além de indígenas, africanos, tchecos, húngaros, judaicos, russos, poloneses, franceses, etc. Cada imigrante trouxe, juntamente com o sonho de uma vida melhor, seus hábitos alimentares e o modo como se relacionava com os alimentos. Esta riqueza gastronômica integra-se à culinária rio-grandense e merece ser devidamente explorada.

Passamos a desenvolver cardápios com este enfoque e agregamos historiadoras à equipe da gastronomia, para assim, desenvolver o trabalho de pesquisa de campo. O passo seguinte foi o convite às Escolas de Gastronomia do Estado para debater sobre o tema. Os cardápios apresentados hoje aos diferentes grupos de convidados são inspirados em pesquisa que resgata antigas memórias culinárias, saberes e fazeres esquecidos e ligados à formação cultural do nosso Estado.

A partir da nova experiência desenvolvida na Cozinha do Palácio, surge o Grupo de Trabalho em Gastronomia Regional criado e instituído pelo Decreto 48.682 de 2011 tendo por objetivo divulgar a gastronomia do Rio Grande do Sul, resgatando e recriando essas receitas tradicionais, buscando suas origens e reconhecendo a importância



Pela primeira vez, nosso Estado confere um tratamento diferenciado à gastronomia e todos os setores econômicos a ela relacionados. O trabalho deste grupo tem tido a finalidade de pesquisar e divulgar a gastronomia do Estado do Rio Grande do Sul, buscando potencializar o Turismo, a Cultura, a Agropecuária e a Cultura, o desenvolvimento regional, a capacitação profissional e a geração de renda e trabalho. De um lado, trabalhamos com o resgate, guarda e registro de uma tradição oral que a contemporaneidade tem-se encarregado de apagar. A memória culinária que, assim como a própria língua, carrega em seu âmago a cultura de nosso povo tem sido registrada através da pesquisa que, até julho de 2014, totalizará 140 municípios. De outro, temos a preocupação em agregar as Escolas de Gastronomia do Estado neste trabalho, que são muitas vezes chamadas para assumir a execução dos eventos que contemplam um número de convidados maior do que a nossa cozinha tem capacidade de atender. Na festa comemorativa dos 90 anos do Palácio Piratini, por exemplo, em maio de 2011, três escolas executaram um cardápio que traduzia as diferentes tradições culinárias do nosso Estado: o arroz de leite, o charque, a tainha de nosso litoral, o mousse de cachaça, o galeto ao primo canto, se misturam ao Hino Riograndense e às apresentações artísticas que rememoraram quase um século da história deste importante prédio histórico.

Falar em universalização do regional no Rio Grande do Sul produz eco no imaginário da população, porque, mais que em qualquer outro lugar da América, fizemos parte

de um todo resultante de muitos povos. A mesa do povo gaúcho é, portanto, uma paisagem do mundo. Na concepção deste novo conceito de cozinha e de exercício da culinária regional, seguiu-se sempre a convicção de que o alimento não pode ser compreendido apenas como a satisfação de uma necessidade vital do ser humano. Entende-se que, ao ser elaborado por uma comunidade, ele passa a representar outros significados vinculados à memória e à cultura coletivas. O antropólogo Roberto DaMatta utiliza o conceito de comida ao “alimento transformado pela cultura”<sup>1</sup>. Assim, cada sociedade estabelece formas diferentes de transformar os alimentos em comida, e esta reflete as práticas, os costumes e a memória de seus antepassados. A comida torna-se, então, depositária de uma “memória afetiva”, uma prática que passa de geração em geração e, ao ser preservada, mantém viva a identidade de um povo.

Na pesquisa, fonte que alimenta o trabalho da equipe da Cozinha do Palácio, contatamos diretamente com um enorme contingente de pessoas, nos mais distantes lugares do Rio Grande do Sul. Desde setembro de 2011, cada vez que o Senhor Governador instala o governo em alguma cidade do Estado, temos realizado um trabalho de pesquisa a cerca da história e da gastronomia da região, buscando realizar o almoço com o Governador durante a interiorização como um momento de valorização da cultura e da história locais. Temos entrevistado pessoas, profissionais e grupos que possam nos contar sobre seus costumes e hábitos alimentares desde a infân-

cia. A pesquisa que precede a interiorização, na maioria das vezes, é dificultada pela precariedade e desvalorização sobre a temática da preservação material e cultural das memórias gastronômicas locais. Como resultado, vemos o extravio dos antigos cadernos de receitas, depositários da transmissão oral e garantia da preservação dos costumes. Há, portanto, uma necessidade premente de resgatar, antes que desapareça, esta cultura culinária regional que carrega junto de si outros significados vinculados à memória, a economia e a cultura coletiva.

Sabendo que a alimentação e a gastronomia de um povo estão fortemente vinculadas a fatores como: o clima, a situação geográfica, as especificidades dos solos, a história, a situação político social da região e do mundo em diferentes épocas; temos pretendido sintonizar nosso trabalho com movimentos mundiais de valorização dos antigos fazeres e costumes alimentares, como a *slow food*, criado na Itália na última década e já presente em diversos países do mundo. As ações desenvolvidas na Cozinha do Palácio tem sido, portanto, baseadas nos princípios da Agroecologia e nos fundamentos da Ecologia para a proteção ambiental e a saúde humana, e pretendem ficar como herança desta gestão para as gerações futuras.

O livro de receitas da Cozinha do Palácio Piratini pretende divulgar a gastronomia regional e a diversidade étnica do Rio Grande do Sul através da valorização da culinária das diferentes regiões do Estado, tendo como resultado esta

publicação que contempla a história e as receitas dos pratos típicos pesquisados, que foram recriados e executados pela equipe da Cozinha do Palácio Piratini.

<sup>1</sup> DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da Comida no Brasil. IN: O Correio da UNESCO. Vol. 15, n.7, p. 22-23, 1987.



# Literatura & Cultura Gastronômica

---

**Luiz Antonio de Assis Brasil**

Gostaria que este texto fosse entendido como o depoimento de um senhor que dedica atenção especial à gastronomia e que, tal como todos, gosta de um prato bem elaborado, em que os ingredientes mesclam-se, e não ficam brigando uns com os outros; este senhor é habitual nas cozinhas, para ver como os pratos são elaborados, mas que não possui o menor talento para a culinária, e admira e inveja as pessoas que, como uma mágica, fazem surgir um prato fumegante à nossa frente, estimulando-nos a gula e o prazer; mas este senhor gosta, principalmente, de entender a culinária como a expressão de um povo e de uma cultura, bem como o retrato de uma economia.

Assim, peço licença para convidar o leitor para percorrer alguns itinerários que considero interessantes. Como por acaso sou escritor, peço perdão por forçar a mão nas obras literárias. Vamos lá.

***A gastronomia, que mundo!***

O que era o simples alimentar-se para sobreviver tornou-se, no decorrer das eras, num processo refinado em que a elaboração resultava decisiva para que a comida fosse aceita. Quer-se dizer: conjugava-se o gosto à necessidade. Esse processo encontrou, em diferentes pontos do planeta, a influência dos fatores ambientais e culturais. A apresentação do prato sofisticou-se a tal ponto que é difícil dizer onde termina o fator alimentar e começa a intervenção criadora. Em outras palavras: a gastronomia tornou-se fenômeno cult, competindo as artes plásticas, com o cinema e outras expressões da sensibilidade contemporânea. A presença midiática da gastronomia é espantosa, em especial na TV, em que os cozinheiros passaram à condição de pop stars, competindo com grande cantores, bandas de rock e astros da tela. Elemento essencial à existência da vida, o alimento configura-se como a mais poderosa presença na sociedade humana. É o alimento que provoca as guerras e faz a paz; é o alimento que leva a ações e reflexões. É o alimento a substância que nos acompanha desde que nascemos até nossa morte e, por isso, é capaz de gerar bens simbólicos, aquilo a que chamamos de arte.

Todas as artes formais, de uma maneira ou de outra, representaram a culinária, que vem a ser aquela habilidade específica que se ocupa da confecção dos alimentos. Cabe, portanto, ver as formas de expressão artística em que a comida e sua elaboração são mais visíveis.

Pensando exclusivamente na literatura, podemos dizer que os textos relativos à gastronomia são tão antigos quanto a própria escrita. Não falemos aqui das referências bíblicas, que vão desde o maná que, caído dos céus, alimentava o povo hebreu em sua longa peregrinação no rumo da terra prometida, nem da passagem evangélica sobre o milagre da multiplicação dos peixes e dos pães, nem das núpcias de Caná, em que Cristo transforma o mau vinho em vinho de primeira - tudo isso é conhecido por qualquer pessoa de cultura mediana. Gostaríamos de referir a algumas expressões literárias e artísticas em sentido estrito, e então é inevitável referir à obra *De re coquinaria* (em geral traduzido como *Dez livros de cozinha*) do romano Apicius, que viveu no I século A.C., que se envenenou -- isto é, literalmente morreu pela boca -- depois de dilapidar toda sua fortuna. Pois este bon vivant falido dedicou sua vida à comida, sendo célebre por suas receitas. Escreveu sua obra maestra sob o imperador Tibério, um período histórico que não se notabilizou pela sobriedade; mas o latim de Apicius era tão refinado que podemos considerá-lo um verdadeiro escritor. Durante a Idade Média suas receitas foram objeto de supressões e acréscimos, e a cada cópia esse belo latim foi-se abastardando, mas mantendo,

na essência o material original é o mesmo, e no qual se sobressaem os ragus e as famosas salsichas que levavam o nome do Imperador.

É, talvez, com Rabelais, em pleno Renascimento, que podemos encontrar a primeira obra ocidental de fama que inclui a comida entre seus itens fortes. O livro *Gargantua e Pantagruel* um verdadeiro best-seller, mostra-nos um gourmand poderoso, Gargantua. Ele, um gigante, tem um apetite de devorar carneiros por inteiro, vacas, porcos e tudo o mais que seja grande. Dele surgiu o adjetivo “pantagruélico” que significa um apetite superior à média. Claro, estamos nos domínios da aberração alimentar, e é momento de pensarmos em coisas mais sensatas.

Quase todos os romances possuem referências à gastronomia. São célebres os intermináveis jantares nas obras de *Eça de Queirós*. O mais célebre é aquele, caríssimo, que pagou Artur Corvelo a uma chusma de poetas, críticos e dramaturgos lisboetas, no romance *A Capital*. Pagou, sim, mas de nada adiantou, pois não atingiu seu objetivo de consagrar-se como literato em Lisboa. A descrição do ágape é minuciosa e extensa e, com isso, *Eça* cria um recurso de intensa originalidade para mostrar aos leitores como aquele tempo custava a passar para a personagem, agoniada em mostrar seu talento: os convidados, torcendo-se de fome, com ânsia por se atirarem às ostras, tiveram de escutar a leitura num “silêncio hostil”. Com isso, mais longa ficava a peça, até que, enfim,

a personagem central, um poeta, morria atravessado por um florete. Os aplausos frenéticos, na verdade, eram mais para o jantar que começavam a servir do que, propriamente, à peça teatral.

Também no romance *A ilustre casa de Ramires* vemos o protagonista participando de um jantar. Gonçalo Mendes Ramires começou por uma pratada de ovos com chouriço, devorou metade da tainha, devastou o seu “frango de doente”, clareou o prato da salada de pepino, findou por um montão de ladrilhos de marmelada; e através deste nobre trabalho, sem que a fina brancura da sua pele se afogueasse, esvaziou uma caneca vidrada de Alvaralhão. À noite, nem é preciso contar, teve um tremendo pesadelo, em que via pessoas cavalgando tainhas.

Outra deliciosa passagem gastronômica vemos em *A cidade as serras do mesmo Eça de Queirós*. Jacinto de Tormes, milionário e entediado, que seu criado dizia sofrer “de fartura”, vivendo no célebre 202 da Champs Elysées, oferece um jantar a seu grupo seletivo de ricos e nobres. A cozinha ficava num andar inferior, e os pratos subiam à sala de refeições através de um montacarga com funcionamento elétrico. Um convidado, um Grão-Duque, mandara vir de sua propriedade na Dalmácia um peixe especialmente raro. E certo momento os cozinheiros puseram o prato na montacarga e esta de repente emperrou. Pânico, mas logo resolvido sob gargalhadas: com o grampo de cabelo de uma senhora e fios improvisados, “pescou-se” o peixe que, assim, pode ser sabore-

ado por todos. Imagina-se que esta foi a primeira vez em que houve uma pescaria na qual o peixe veio já cozido. É curioso saber que Eça, ele mesmo, magérrimo, era um inapetente irremediável. Enquanto seus amigos comiam com abundância, via-no a um canto da mesa, picando tristemente algumas azeitonas. Talvez por isso que são tão comuns as personagens gordas -- num tempo, é claro, em que a gordura significava saúde. Já no início do romance *O crime do Padre Amaro*, o leitor é apresentado ao cônego da Sé de Leiria, José Miguéis, que viera descer da Sé, muito gordo, provocando a fala do dono da botica em frente: “Lá vai a giboia a esmoer. Um dia rebenta”. E rebentou, isto é, morreu. Com essa morte dá-se a vaga na paróquia, preenchida pelo Padre Amaro, um jovem cura que acaba por protagonizar o romance. De algum modo, não existiria o Padre Amaro se não fosse o comilão José Miguéis, e não teríamos uma das mais importantes narrativas da língua portuguesa.

Nosso parnasiano Olavo Bilac, o mesmo poeta etéreo e sublime de *Ora direis, ouvir estrelas*, não era tão etéreo assim. Tinha hábitos de colecionista dedicado e exigente, além de ser um gourmet conhecido no Rio de Janeiro. Colecionava cardápios, ora guardados na Academia Brasileira de Letras, para recordação das boas mesas que frequentava, tanto oficiais como privadas, incluindo-se aí as ementas servidas em navios.



Não custa referir a outro gourmet notório, o acadêmico ilustre Antonio Houaiss, sim, o mesmo autor do dicionário. Era magérrimo, algo desconcertante. Constituíam-se uma experiência de estasiar vê-lo falando nos pratos que preparava e nos almoços de que participava. Tinha dezenas de receitas de cabeça. Ninguém se aborrecia estando com ele.

Não precisamos ficar apenas com Eça ou Bilac ou Houaiss. Num exemplo bem local, podemos perceber o quanto Érico Veríssimo falava em comida nos seus romances. Logo no início do capítulo “Um certo capitão Rodrigo”, integrante da trilogia O tempo e o vento, o épico fundador da estirpe dos Cambará pede por uma comida ao bolicheiro, logo que chega a Santa Fé. O que o pobre homem consegue é apenas uma linguiça frita, que Rodrigo come com especial delícia, furando-a com um espinho de laranja. É impossível ler a passagem sem que a boca não se encha de água.

Outro autor que dedicou especial atenção à culinária foi Jorge Amado, o qual esbanja conhecimento das receitas clássicas do Recôncavo. E quase todos os livros há comida, é farta: Tieta do Agreste, Gabriela Cravo e Canela, Quincas Berro d’Água, Dona Flor e seus Dois Maridos são apenas alguns exemplos. Aliás, a última refeição de Quincas é uma delícia de moqueca. A filha do grande escritor, Paloma, chegou a escrever um livro com 142 receitas que aparecem nos livros do pai famoso.

Na indústria cultural do cinema, arte dominante no séculos XX e XXI, acharemos obras-primas que têm a gastronomia como foco central. Todo viram e reviram A festa de Babette, de 1987, ganhador do Oscar de 1988, dirigido pelo dinamarquês Gabriel Axel, com roteiro baseado num conto de Karen Blixen. Todos temos na memória a soberba interpretação da veterana Stéphane Audran. O enredo é simples; aliás, as grandes obras artísticas são simples. A protagonista surge na família de duas velhas senhoras solteiras, numa casa de aldeia da Dinamarca; ambas são filhas de de um reverendo. A vida é monótona e rígida. Um dia, ganhando na loteria, Babette realiza um sonho: oferece um jantar a convidados religiosos e sóbrios. Esse jantar, essa festa, transforma-se no acontecimento mais esplêndido que ali já aconteceu. Os convidados deliciam-se com algo que nunca haviam imaginado. No fim, é uma celebração, da qual o espectador sente-se participando. É possível que este seja o mais importante filme em que a gastronomia é tema, mas não podemos esquecer o belo Chocolate, de 2000, de Lasse Hallström, com Juliette Binoche num papel inesquecível, e, também de 2000, o Vatel - um banquete para o Rei, de Roland Joffé, Sob o sol da Toscana, de 2003 dirigido por Audrey Wells, que explora todo o potencial gastronômico dessa região da Itália. Os títulos são muitos, e esta lista seria interminável.

Nas outras artes são inúmeras as representações da culinária. Na pintura, por exemplo, cabe referir aos artistas flamengos dos século XVII. São célebres as representações dos interiores, como o daquela moça a verter o leite de uma jarra numa bacia, pronta para preparar um pão. Em outro quadro, representa-se uma vendedora de peixe recebendo seu pagamento na forma de algumas moedas que lhe dá o comprador. Um outro exemplo da arte flamenga está no célebre “o casamento de camponeses” de Bruegel, em que a maior parte do quadro representa uma farta mesa, cheia de convidados, que, cantando e bebendo, fartam-se das tortas que são servidas pelos criados em bandejas enormes.

Ainda no domínio da pintura, quem não teve alguma natureza morta em suas paredes ou pelo menos, não conhece esses quadros, na maior parte ingênuos e convencionais, representando frutas e, ainda, queijos, animais de caça, tudo isso que constituía uma refeição primorosa. Aliás, era praxe, pelo menos até o final do século XIX, que as casas ricas tivessem as paredes suas salas de refeições decoradas com elementos da culinária, tal como a sala de música era ornamentada com ponturas de instrumentos musicais.

Para encerrar, gostaria de dizer duas palavras sobre as receitas culinárias.

Uma receita é, virtualmente, uma narrativa que, na essência, é um how to do que pressupõe começo, meio e

fim, tal como um conto ou uma novela. Esse caráter narrativo da receita é muito interessante, pois a mesma mão que faz é a mão que escreve, e nesses processos convergem o talento culinário com o literário. Certo, por vezes o cozinheiro não sabe escrever, especialmente em sociedades ditas primárias, ou pior, “atrasadas”. A receita, nesse caso, é passada de geração a outra, até que encontra alguém que a escreve, preservando-a em sua essência. Tenho constatado que as receitas passaram por vários períodos, em sua longa história. As mais antigas, aquelas dos cadernos das nossas vovós, não apenas eram escritas com uma caligrafia primorosa (tempo não faltava) mas tinham preciosidades como “mexa bastante até que o braço fique cansado” ou “a calda deve ficar em ponto de pérola” ou, ainda, “procure escolher os ramos mais tenros da salsinha”. Chegam a comover. Atualmente, as receitas são mais técnicas, e nelas também foram inseridos elementos antes inexistentes, como a contagem de calorias ou a natureza integral do ingrediente a ser utilizado. Claro, ganhou-se mais precisão e saúde, mas claro, perdeu-se o romantismo. Fazer o quê? Nem tudo é perfeito.

Espero que tenham gostado da minha viagem.

E bom apetite!

# Pré - Entradas

Sopas e Cremes





# Sopa de Agnoline

Rendimento: 8 porções

## Ingredientes:

½ un. frango  
1 kg de ossobuco  
3l de água filtrada  
q.b. óleo  
q.b. sal  
0,5 kg agnoline  
q.b. salsa picada  
q.b. parmesão ralado

## Modo de Preparo

Destrinchar o frango, separando a pele e a carcaça para fazer o brodo. Em uma panela quente agregar o óleo, a carcaça do frango, o ossobuco, a carne do frango até dourar, deglaciá-la com a água. Deixar reduzir de 1h à 2h e coar as espumas e a gordura que se acumularem na superfície. Coar os ossos, reservar a carne e corrigir o sal do caldo. Cozinhar o agnoline neste caldo de legumes até ficar al dente. Em duas molheiras, acompanhar a salsa picada e o parmesão ralado.







# Creme de Ervilha Partida

Rendimento: 6 porções

## Ingredientes:

- 500 g de ervilha partida
- 1,5 litro de caldo de carne
- 200 g de cebola picada
- 2 dentes (30g) de alho picados
- 2 folhas de louro
- q.b de sal e pimenta-do-reino
- 100 g de bacon picado em cubinhos para servir
- 1 colher de sopa rasa (15g) de manteiga
- 1 colher de sopa (10ml) de azeite de oliva para refogar

## Modo de Preparo

Em uma panela de pressão, leve à fervura a ervilha (já escolhida) com o caldo de carne e o louro. Deixe na pressão por, aproximadamente, 15/20 minutos. Após cozido, reservar. À parte, refogue a cebola na manteiga e no azeite. Junte a cebola ao caldo com a ervilha cozida e bata no liquidificador (deve ser bem batido). Passe o creme por um chinóis ou peneira fina. Leve de volta ao fogo e apure os temperos. Frite os cubinhos de bacon na sua própria gordura e seque bem em papel absorvente. Sirva o creme com crispies de bacon e torradas.







# Creme de Milho

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:

1,5l de caldo de frango  
12 espigas de milho  
1 pitada de noz moscada  
sal e pimenta do reino q.b.  
raminhos de tomilho fresco

Modo de Preparo

Leve à fervura o caldo de frango e cozinhe as espigas neste caldo até emarilhar o milho. Debulhe o milho cozido das espigas e bata com o caldo no liquidificador ou processador por 2 min. Coe este caldo num chinóis ou uma peneira fina, retirando totalmente a película do milho. Retorne o creme formado ao fogo brando, temperando com o sal, a pimenta e a noz moscada. Deixe apurar por 15 min. Decore e aromatize com os raminhos de tomilho.







## Creme de Moranga com Charque

Rendimento: 10 Porções.

Ingredientes:

- 100 g de charque
- 2 litros de caldo de charque
- 1un. grande (1,5 kg) de moranga cabotiá
- q.b de sal
- q.b de noz moscada
- 2 colheres de sopa (30 g) de manteiga

Modo de Preparo

Desfiar o charque, depois do dessalgue (ferver o charque três vezes trocando a água a cada vez) e da obtenção do caldo. Fritar o charque em uma frigideira com a manteiga e escorrer em papel para ficar crocante. Reservar. Cortar a moranga em cubos, retirar a casca e as sementes. Cozinhar no caldo de charque por, aproximadamente, 1 hora ou até a moranga ficar macia e liquidificá-la. Passar por uma peneira. Voltar ao fogo brando e temperar com sal e noz moscada a gosto. Decorar com o charque desfiado e salteado, servir.



# Entradas

Saladas e Guarnições











