

Macarrão de Comitiva

Embora na Itália quebrar o espaguete seja considerado uma ofensa, no Pantanal sul-matogrossense esse modo de preparar e servir a massa faz parte de uma receita tradicional e muito replicada na cozinha local. Estamos falando do macarrão de comitiva, também conhecido como macarrão pantaneiro ou de boiadeiro. Feito geralmente em uma panela só, o prato é elaborado à base de carne de sol e macarrão frito e foi concebido para facilitar o preparo e, até a forma de comer, nas longas viagens das comitivas de gado pela região natalizadas especialmente durante o período da cheia.

Trata-se de uma variação do amós carreteiro, bastante comum em outras partes do Brasil, em especial no Rio Grande do Sul. Na receita original, o espaguete é dividido em quatro partes e frito antes de cozinhar no caldo. Um prato simples, porém, completo com proteína, carboidrato e um toque especial: uma combinação perfeita de sabor e aroma. A empresária Cristina Moreira, da Pousada Pioneira, serve a iguaria nas noites pantaneiras que promove em sua hospedagem e até já levou o prato, junto com o carreteiro, para uma versão "in box" - que pode ser preparada de forma rápida e encontrada em mercados e conveniências da região.

Ingredientes

- 450 gr de carne de sol
- 15 ml de azeite de oliva
- 20 gr de banha de porco
- 400 gr de macarrão comprido (tipo espaguete)
- 30 ml de suco de laranja
- 4 dentes de alho
- Água quente o quanto basta
- Cheiro verde picado a gosto

Ingredientes extras:

- Uma colher de chá de açúcar
- Uma colher de chá de colorau
- 20 ml de shoyu



Modo de preparo

Lamina a carne de sol em pedaços pequenos e irregulares e leve-os em água abundante para retirar o excesso de sal. Em uma panela, aqueça o azeite e a banha de porco e frite a carne, adicione o shoyu e açúcar para ajudar a dourar. Quando estiver bem dourada, acrescente o alho e o macarrão quebrado em quatro partes. Deixe o macarrão fritar até mudar de cor. Retire o excesso de gordura se necessário. Acrescente o colorau, o suco de laranja e a água até quase cobrir o macarrão. Sem mexer muito, vá cozinhando em fogo baixo até o macarrão ficar mais maleável. Quando a água secar e o macarrão estiver cozido, tampe a panela. Abra no momento de servir e decore com cheiro verde picado.



Curiosidade do Chef

Aprenda a fazer essa receita com o mestre cuco Nélio Martins Lopes, de 67 anos. Há 17 anos, já então, o homem que cozinha usando bota e chapéu de palha, trouxe para Campo Grande esse que é um dos pratos mais expressivos da gastronomia pantaneira.

Pousada Pioneira

BR-262, km 535, Miranda (MS).
Reservas: +55 (67) 99286-1716

O que provar: Macarrão de comitiva.

Toque do Chef: colorau, açúcar e suco de laranja

www.pousadapioneira.com.br

@pioneiraturismopousada

MACARRÃO DE COMITIVA

