

# Macarrão de Comitiva

Em época na Itália querer o espaguete seja considerado uma ofensa, no Panamá sul-mato-grossense esse modo de preparar e servir a massa faz parte de uma receita tradicional e muito replicada na comitiva local. Estamos falando do macarrão de comitiva, também conhecido como macarrão pantaneiro ou de bocadinho. Feito gentilmente 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, mais longas viagens das comitivas de gado pela região realizadas especialmente durante o período da cheia.

Trata-se de uma variação do arroz carreteiro, bastante comum em outras partes do Brasil, em especial no Rio Grande do Sul. Nareceta 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 Pioneiros, serve a iguaria nas noites pantaneiras que promove em sua hospedagem e até já trouxe 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 fino espaguete
- 30 ml de suco de laranja
- 4 dentes de alho
- Água quente o quanto baste
- Cheiro verde picado a gosto

### Ingredientes extras:

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



### Curiosidade do Chef

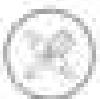
Aprendeu a fazer essa receita com o mestre cutu, Nélio Martins Lopes, de 67 anos. Na 17ª edição, Mirinha, o homem que convidou usando bota e chapéu de puxa-tronco para Campo Grande esse que é um dos pratos mais expressivos da gastronomia pantaneira.



4 Pessoas



15 Min



Prato

## Modo de preparo

Lampine 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 dissolver. 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, xaropeando 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.

### Pousada Pioneiros

BR-262, Km 535, Miranda (MS).

Reservas: +55 (67) 992916-1716

**O que provar:** Macarrão de comitiva.  
**Toque do Chef:** colorau, açúcar e suco de laranja  
[www.pousadapioneiros.com.br](http://www.pousadapioneiros.com.br)  
@pioneiroturismo@pousada

MACARRÃO DE COMITIVA

