

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 conhecida 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 realizadas especialmente durante o período de cheia.

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 baste
- Chero 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

Aprenda a fazer essa receita com o mestre cuca Hélio Martins Lopes, de 62 anos. Há 17 anos, Hélio, o homem que cozinha usando bota e chapéu de couro, traxue para Campo Grande esse que é um dos pratos mais expressivos da gastronomia pantaneira.

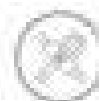
Trata-se de uma variação do arroz carreteiro, bastante comum em outras partes do Brasil, em especial no Rio Grande do Sul. Na receita original, o espaguete é dividido em quatro partes e frito antes de cozinhar no caldo. Um prato simples, porém, completo com proteína, carboidrato e um toque especial: uma combinação perfeita de sabor e aroma. A empresária Cristina Moreira, da Pousada Pioneiro, 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.



4 Pessoas



15 Min



Fácil

Modo de preparo

Lavine a carne de sol em pedaços pequenos e irregulares e lave-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 cozinando 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 chero verde picado.

Pousada Pioneiro

BR-262, km 525, Miranda (MS).

Reservas: +55 (67) 99986-1716

O que provar: Macarrão de comitiva,

Toque do Chef: colorau, açúcar e suco de laranja

www.pousadapioneiro.com.br

@pioneiroturismoepousada