

CALDO DE PIRANHA COM QUEDO ARTESANAL

ROTA GASTRONÔMICA PANTANERA



Pantanal Jungle Lodge

Rua Parque Pantanal, Km 825

Riacho do Corvo, Coimbra (MS)

Reservas: +55 67 996933255 e +55 67 99614 3603

O que provar: Caldo de piranha

Toque do chef: queijo artesanal de fazendas do MS

www.pantanaljunglelodg.com.br

@pantanal_jungle_lodge

Caldo de Piranha com Queijo Artesanal



6 Peçocas



45 Min



Médio

Sabor típico do Pantanal, principalmente na região onde a pesca é popular em Mato Grosso do Sul, o caldo de Piranha - um tipo de sopa feita com a carne do peixe desfiado - faz muito sucesso pelo sabor. Mas não só por isso. Tem fama, também, de ser um ótimo energético e um poderoso afrodisíaco.

A pesca é tradição no Pantanal, e os pescadores locais quase sempre reservam algum tempo para essa atividade. Considerada carnívora e voraz, a piranha pode ser encontrada com facilidade nas bacias de água doce que banham a região. Os maiores exemplares chegava a alcançar 50 cm de comprimento e, a olhos desatentos, pode ser confundida com o pacu.

A origem da receita não é conhecida, embora tenha se transformado em alimento pelas famílias que habitam o Pantanal, mas é fácil imaginar que pela quantidade de peixe, somada à facilidade do pescar e carne abundante o insueto se transformaria em um ensopado cheio de sabor!

Costuma-se fazer o caldo de piranha em cumieucas ou xícaras. Também é comum bebê-lo bem apimentado. Há ainda quem goste de engrossar o prato com a farinha de mandioca. Em aquece nos dias mais frios e serve de entrada acompanhado de torradas antes de uma bela peixada ou churrascada. Mesmo sendo fácil de encontrar a piranha em outros estados, é possível substituí-la por outros peixes de água doce, como a tilápia e a piraputanga.

Ingredientes

- 4 piranhas inteiras tamanho pequeno
- 200 gr de cebola picada
- 2 limões (galego ou tati)
- 400 gr de tomate maduro picado em cubos
- 50 gr de alho picado
- 50 gr de pimentão vermelho, verde e amarelo
- 1 pimenta bordinho em conserva
- 15 ml de óleo de girassol ou azeite de oliva
- azeite a gosto
- sal a gosto
- 400 gr de queijo semi-curado em cubos pequenos
- Coentro a gosto
- Torradinhas para acompanhar

Modo de preparo

Tempere as piranhas com o suco de limão. Fogue a cebola, o alho, os pimentões e a pimenta. Aqueça uma frigideira com óleo e refogue todos os ingredientes. Junte as piranhas, cubra com água e cozinhe por cerca de duas horas. O preparo pode ser feito também na panela de pressão, reduzindo o tempo de cozimento para 40 minutos.

Assim que a carne da piranha estiver bem cozida, apague o fogo, elimine a espinha central do peixe e leve todos os ingredientes para o liquidificador. Bata até emulsificar bem e ficar homogêneo. Sirva o caldo quente com os cubos de queijo e as torradas e gotas de molho de pimenta.

Curiosidade do Chef

Existem receitas que cozinharam o peixe inteiro por bastante tempo e processam tudo no liquidificador, retirando apenas a parte da boca da piranha, onde estão os dentes mais duros e afiados. Isso resulta num caldo mais grosso e potente pela quantidade de colágeno que existe na espinhaça da piranha. Resolvi acrescentar à receita preparada pela Dona Roxana Pereira, proprietária da Pantanal Jungle Lodge, o queijo artesanal para dar um toque regional com um ingrediente tão apreciado na região.

