

Delícia do Refúgio



6 Pessoas



40 Min



Média

A terra alagada seis meses do ano – e árida outros seis – não rende ao Pantanal uma diversidade de ingredientes como a encontrada em outros biomas brasileiros. Mas é justamente a escassez que molda a cozinha pantaneira, em especial em tudo o que gira em torno da pecuária. Não apenas da carne, mas dos derivados da criação de gado, que está entre as principais atividades econômicas na região desde o século XVIII.

Na Delícia do Refúgio, um prato preparado pela Dona Ivone Copetti de Moura, gaúcha radicada no Pantanal de Miranda, utiliza-se a carne "creada", uma proteína bovina salgada e exposta ao sol. Certificada como produto típico da região, a carne dá o tom dessa receita, preparada ainda com duas raízes muito típicas nos estados do Rio Grande do Sul e de Mato Grosso do Sul: a abóbora e a mandioca, que transformadas em purê ficam perfeitas em qualquer preparo.

Ingredientes

- 400 gr de carne de sol em cubos
- 20 gr de alho picado
- 1 cebola roxa grande
- 200 gr de farinha de milho
- 500 gr de abóbora picada cozida
- 100 gr de batata cozida sem a casca
- 600 gr de mandioca cozida
- 150 gr de manteiga
- Cheiro verde a gosto
- sal a gosto
- azeite ou óleo (quanto basta)

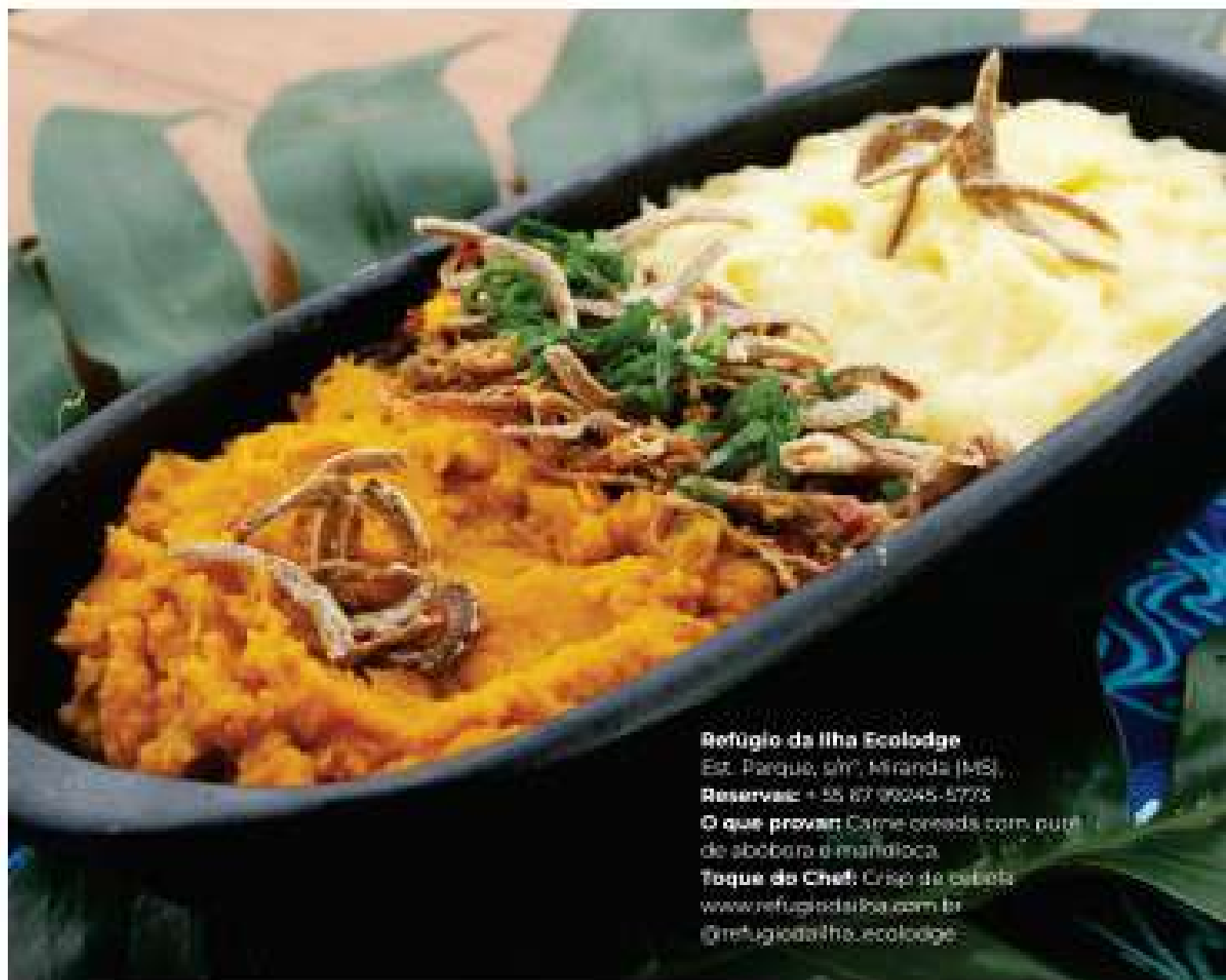
Modo de preparo

Refogue a carne de sol com um fio de óleo ou azeite. Depois, bem refogada, adicione o alho bem picado e finalize a cocção de ambos, reserve. Para os purês, com o amassador de batata, amasse a batata cozida e a abóbora até ficarem com textura lisa de purê, misture e reserve. Faça o mesmo com a mandioca cozida e reserve. Em duas panelas adicione manteiga e o alho (divididos para cada um) e as raízes processadas. Faça dois tipos de purês: o de mandioca cozida em uma panela e o de batata e abóbora na outra, acerte o sal e reserve. Para finalização, passe na farinha de milho a cebola em julene e frite por imersão numa panela com óleo quente e suficiente para cobrir as cebolas, também reserve. Em uma travessa oval, inicie a montagem com o purê de abóbora e batata no canto, no meio a carne de sol em cubos e logo depois o purê de mandioca no outro canto. Finalize com a cebola frita por cima e o cheiro verde.

Curiosidade do Chef

A criatividade e a delicadeza da Dona Ivone nas comidas servidas no seu Refúgio me fizeram lembrar da cozinha da minha avó Zilda Machado, que como tantas outras cozinheiras da nossa região se dedicam de corpo e alma à gastronomia, contextualizando a palavra amor como um ingrediente de seus nobres pratos.





Refúgio da Ilha Ecodge

Est. Parque, s/nº, Miranda (MS)

Reservas: + 55 67 99245-5773

O que provar: Carne cozida com purê de abóbora e mandioca.

Toque do Chef: Crisp de cebola

www.refugiodalha.com.br

@refugiodalha.ecodge

