

Paçoca de Carne de Sol e Erva-Mate

Ingredientes

- 1 kg de carne de sol magra
- 200 gr cebola branca picada
- 400 gr de farinha de mandioca
- 100 gr manteiga
- Cheiro verde (salsinha e cebolinha) a gosto
- Erva-mate a gosto
- 50 gr Alho picado

Modo de preparo

Coloque a carne de sol em água, trocando-a de vez em quando para tirar o sal. Disponha de uma panela de pressão e adicione os cubos de carne de sol, o alho e água e cozinhe até que a carne esteja bem macia (cerca de 25 minutos), escorra a água e deixe a carne esfriar. Use um pilão de madeira para pifar a carne de sol (caso não tenha, utilize um processador).

Coloque a carne, em pequenas porções e dê um toque de erva-mate, e vá adicionando a farinha de mandioca, no pilão ou no processador. Após processar toda a carne, levar ao fogo novamente com cebola e manteiga e refogue bem.

Na hora de servir, coloque em uma travessa grande e decore com cheiro verde. Sirva com abóbora cozida e melado de cana.

Sob influência nordestina, a paçoca de pilão chegou à mesa sul-mato-grossense pelos sertanejos, que a consagraram durante as grandes secas que assolaram o Nordeste, momento em que a mistura de carne seca, farinha e condimentos era usada para alimentar retirantes que seguiam a pé para as cidades. A paçoca de carne de sol ou matula, nome dado pelos viajantes ao lanche que levam numa viagem para matar a fome, se tornou uma das receitas mais consumidas nas comitês do Pantanal.

No preparo, a carne de sol é desfiada e pilada num enorme pilão, pois é o peso do bastão que tritura a proteína, sendo adicionados cebola, alho e farinha de mandioca. O pilão é considerado artesanato utilitário, apesar de algumas pessoas o aproveitarem apenas como peça decorativa.

Um preparo fundamental para o tropeiro ou para o homem do campo, que sai cedinha de manhã e precisa levar algum alimento "de conservação" e com bom valor nutricional. Em outras regiões do país o mesmo nome se dá também à farinha de milho pilada com amendoim e rapadura: uma paçoca doce e deliciosa comum no Vale do Paraíba. Na Gastronomia do Pantanal a paçoca pode ser saborizada com pedacinhos de rapadura o que confere sabor adocicado.



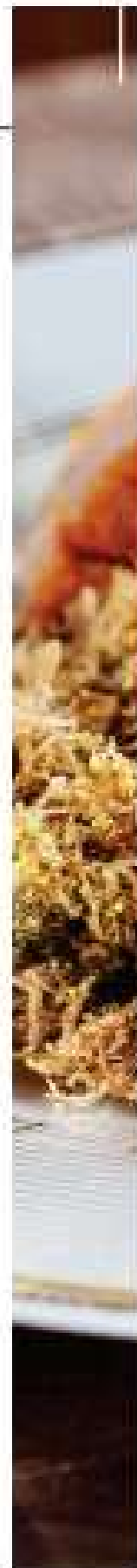
6 Pessoas



40 Min



Médio





Curiosidade do Chef

A paçoca de carne seca feita no pilão remete à comida de convívio que tão bem nos ensina a cozinheira de tradição Lídia Aguiar Leite, que recebe no seu Recanto Vale do Sol com grande expertise os comensais que buscam a cozinha pantaneira em Corumbá.

Balneário Recanto Vale do Sol

BR-262, km 17, Corumbá (MS)

Reservas: +55 (67) 36934.8325

O que provar: Paçoca de carne de sol com banana da terra.

Toque do Chef: erva-mate

(@recantovaledosol)