

# Torre Pantaneira



4 Pessoas



15 Min



Médio

Embora não tão comum em Mato Grosso do Sul, é um prato para se comer primeiramente com os olhos. Antes mesmo de colocar o garfo na boca, momento para uma boa fotografia que pode aguçar os sentidos e trazer – ainda que só na imaginação – gostinho do prato ali retratado, emoldurado pelo visual único da primeira vinícola da região a Torre Pantaneira.

Estamos na “era do clique”, onde tudo precisa ser registrado e compartilhado nas redes sociais e, só depois, se esbanjar com os sabores que mesclam influências árabes e libanesas aos ingredientes pantaneiros. Com a Torre Pantaneira não é diferente.

A receita encontrada no restaurante Yallah, em Campo Grande, serviu de referência para o Torre Pantaneira, no Pantanal de Aquidauana. É inspirada originalmente no Quibe Montado, servido no Sainte Marie Gastronomia, restaurante libanês localizado na zona sul de São Paulo. Feita em camadas, a versão original lembra uma torre que equilibra camadas de quibe cru, quibe assado, tabule, coelhada seca e cebola crocante.

A releitura da versão pantaneira da Chef Indira Múcio leva carne creada – tipo de carne de sol que é registrada como patrimônio cultural do município de Aquidauana – coelhada seca, chips de banana de terra, pastame de carne de gado Brangus e saçoca de castanha de cumbaru. O prato merece ser experimentado com cada camada em separado ou tudo junto, quando os sabores se unem e criam uma experiência única coroada com os vinhos da Torre Pantaneira.





## Ingredientes

- 300 gr de carne de sol cozida em tubos
- 100 gr cebola roxa em julene
- 150 gr paçoca de cumbaru
- 150 gr coalhada seca
- 80 gr pastrame de carne Brangus
- 80 gr de chips de banana da terra
- 30 ml de óleo de girassol
- ervas frescas e pimentas secas a gosto
- zaatar a gosto

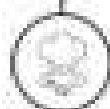
## Modo de preparo

Frite a carne de sol cozida com óleo até dourar, frite em seguida adicione a cebola roxa já cortada e frite bem. Com um aro de inox de diâmetro de 7 cm vamos começar a montar a torre. Disponha de um prato, inicie pela carne de sol cozida, sobrepondo com uma generosa camada de paçoca.

Novamente adicione carne de sol cozida e o pastrame de carne de Brangus em pedaços pequenos. Por cima de toda a torre adicione a coalhada seca já pronta. Finalize com chips de banana da terra, polvilhe um pouco de paçoca e o pastrame de Brangus.

### Curiosidade do Chef

O prato "instagramável" era um desejo antigo de ser experimentado. Tive a chance de provar a primeira vez pelas mãos do chef e amigo Foco Kawijan e fiquei maravilhado com a diversidade de sabores e a beleza da torre.



### Terroir Pantanal

R. Carlos Camisão, s/nº, Aquidauana (MS)

Agendamento da visita: +55 (67) 99351 - 3464

**O que provar:** Minitorre pantaneira de carne cozida, coalhada seca, chips de banana da terra e paçoca de pilão.

**Toque do Chef:** tempero zaatar

[www.terroirpantanal.com](http://www.terroirpantanal.com)

@terroirpantanal