

Água na boca



A DELÍCIA DOS PAMPAS COM SOBRA DE CHURRASCO

Depois do assado de domingo, é possível reaproveitar a carne, em um tradicional Carreteiro. Dr. Picanha, um especialista no assunto, ensina

Um dos pratos mais tradicionais do Rio Grande do Sul é o Arroz Carreteiro, ou como é conhecido pelos gaúchos, simplesmente, Carreteiro. O prato típico é feito com charque ou sobras de churrasco. Entretanto, se você quiser fazer a receita adicionando outros ingredientes é possível, só não conte para seu amigo do Rio Grande do Sul, a ideia pode não ser bem aceita. Brincadeira a parte, é possível fazer com frango – que se transforma na típica Galinhada, ou linguixa – que na terra dos gaudérios é conhecido como Arroz de China. O Aqui DF conheceu um dos gaúchos especializados no assunto, que nos ensinou a fazer o famoso Arroz Carreteiro, com carne de churrasco.

Com picanha até no sobrenome, Paulo Picanha saiu do interior do Rio Grande do Sul, da gelada Ibirubá (RS), com o sonho de divulgar o tradicional churrasco. Em 2005, Paulo chegou ao Distrito Federal, sem dinheiro, mas com muita vontade de se destacar no mercado. Começou a trabalhar nos restaurantes da cidade, mas sentia falta de um lo-



DR. PICANHA CHEGOU AO DISTRITO FEDERAL EM 2005

cal para fazer sua especialidade. Para contornar a situação, ele começou assar na casa das pessoas. "Iniciei fazendo para 10, depois me chamaram para fazer para umas 30 pessoas e hoje nem sei quantas são", ironiza.

O sucesso foi tão grande, que o Paulo Picanha, virou Doutor Picanha. Atualmente, prepara carnes de norte a sul do país. Não bastando, foi convidado para as-

sar em cruzeiros e festivais pela Argentina, Holanda, Finlândia e Suécia. Um dos seus últimos feitos foi participar de um dos grandes festivais de churrasco do mundo, ocorrido em Cascavel (PR). No evento, em 2015, foram assados mais de 16 toneladas de carne. O grupo de 50 assadores, que incluiu o Doutor Picanha, está esperando uma aprovação do Guinness Book – para o título de maior churrasco do mundo.

Voltando para a culinária, uma das dicas, essencial para Picanha, é o cuidado com o corte da carne. "Devemos cortar do lado oposto ao nervo, ela fica macia", comenta. "Um dos elementos para fazer um churrasco de qualidade, é optar por partes do animal que possuem mais gordura (como picanha, maminha e fraldinha), carnes magras ficam secas depois de assadas", acrescenta. Para o preparo do Arroz Carreteiro cuidado com o sal, pois a carne do churrasco já foi salgada. Outra dica, é desligar o fogo, sem ter evaporado toda a água que cozinhou o arroz. Assim o prato fica molhadinho.

PASSO A PASSO



1 Em uma panela preaquecida, adicione o óleo, açúcar e a cebola. Deixe caramelizar o açúcar.



2 Coloque o alho, pimentão, tomate e por fim a carne cortada em cubos médios. Refogue bem, por uns cinco minutos.



3 Acrescente o arroz, deixe refogar até que ele comece a grudar no fundo da panela.



4 Adicione o alecrim e o sal a gosto. Por fim, coloque a água fervida, dois dedos acima do volume do arroz. Deixe cozinhar de 20 à 30 minutos.



5 Depois de desligar o fogo, finalize com salsinha e cebolinha. Sirva em um prato e acrescente o parmesão.

INGREDIENTES

- Sobras de churrasco ou carne de sua preferência (1kg)
- 2 Xícaras de arroz
- 4 ½ Xícaras de água fervida
- 1 fio de óleo
- 1 Cebola
- 3 Dentes de alho
- ½ Pimentão amarelo
- 1 Tomate
- 1 Ramo de alecrim (opcional)
- ½ Xícara de cebolinha e salsinha
- 2 Colheres de sopa de açúcar
- Queijo parmesão (opcional)
- Sal a gosto

SERVIÇO

Facebook: Doutor Picanha
Youtube: Doutor Picanha
Site: doutorpicanha.com.br
Telefone: 9 8383-8468 / 9 8179- 8468