

taurante. Aumentou e equipou melhor a cozinha, ampliou a quantidade de mesas, fez curso de gestão no Sebrae e reestruturou o cardápio. “Fiz uma aposta, pois sabia que, quando os restaurantes reabrissem, as pessoas iam querer frequentar lugares assim, abertos, como é o Brasis.”

E ela estava certa. Quando, em setembro do ano passado, reabriu as portas, os clientes, que não a abandonaram durante a quarentena — “tinha gente que saía de Águas Claras, do Park Way só para pegar uma quentinha aqui no Lago Oeste” —, voltaram em peso. “Com muito sacrifício e ajuda dessas pessoas, consegui manter o emprego de todos os funcionários”, orgulha-se.

Para Di, o sucesso do restaurante, além do espaço privilegiado, está, claro, na comida. Como o próprio nome diz, o cardápio é cheio de brasilidade. A chef gosta de fazer misturas inusitadas e com uma pegada bem regional. “Tenho um paladar muito apurado, então, o meu processo de criação ocorre da seguinte forma: primeiro, vem à minha cabeça os sabores e, por conhecê-los tão bem, vou vendo o que combina”.

E, assim, ela vai viajando pelas diversas regiões do país. Tem pato no tucupi com maça caramelizada; tem aligot feito com queijo da Canastra e filé-mignon passado na manteiga de ervas; tem filé suíno ao molho de tamarindo e farofa de pão — este, aliás, foi o prato com que Di entrou no Masterchef e que ela escolheu para compartilhar a receita com os leitores da coluna. “Gosto muito desta brincadeira de misturar ingredientes agrídoces.”

Outro ponto forte da casa são os frutos do mar. “Tem gente que diz que, aqui, sente como se estivesse na beira da praia.” Para chegar a esse resultado, garante, investe na qualidade dos produtos. Depois de um longo trabalho de pesquisa, chegou aos fornecedores certos. “O salmão e as vieiras vêm do Chile e os frutos do mar, do Ceará e do Sul do país”, exemplifica. Como o cardápio é extenso, a chef oferece a opção de um menu em cinco etapas e, em breve, deve lançar um em oito fases, para que o cliente tenha a oportunidade de provar vários pratos. “O bom é que ele fica com vontade de comer outros, e acaba voltando”, brinca.

Di costuma dizer que os funcionários dela trabalham, enquanto ela se diverte. “Quando a gente trabalha com o que ama é assim”, justifica. “Uma vez, meu filho me disse que, durante toda a minha vida, ele me viu fazendo algo pelos outros, executando o projeto de terceiros, apostando nas pessoas. E, agora, pela primeira vez, estou apostando em mim mesma.” E essa “virada de chave” aconteceu quando Di estava prestes a completar 48 anos. Hoje, aos 50, ela é a prova de que nunca é tarde para começar.



Filé suíno ao molho de tamarindo

Ingredientes

- 2 Medalhões de Filé Suíno – aproximadamente 200g cada medalhão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Suco de ½ limão-taiti
- 150ml de vinho branco seco
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 3 colheres de sopa de azeite
- Ervas – alecrim, tomilho, sálvia

Modo de preparar

- Em uma frigideira bem quente, coloque o azeite e os medalhões de filé.
- Tempere um lado por vez com sal e pimenta, deixe selar e ficar bem dourado.
- Em seguida, coloque na frigideira as ervas, o alho e a manteiga. Vá regando até que a carne atinja o ponto desejado e fique toda dourada.
- Para finalizar, coloque o vinho e o suco do limão e deixe mais 1 minuto.
- Dica: não deixe a carne suína assar demais, pois ela fica seca. Deixe ao ponto, para que fique suculenta. A selagem é importante para que possa prender o suco dentro da carne.

Molho de tamarindo

Ingredientes

- 300ml de extrato de tamarindo ou polpa
- 300ml de água
- 1/2 xícara de açúcar
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparar

- Em uma panela, coloque o extrato de

tamarindo, a água e o açúcar. Misture, leve ao fogo baixo e deixe ferver. Tempere com um pouco de sal e pimenta e deixe reduzir por uns 40 minutos até chegar em uma espessura fina e brilhante.

- Dica: O difícil desse molho é o ponto e o equilíbrio da acidez. Então, não exagere no sal, essa fruta já tem bastante sabor.

Farofa de castanha de baru e pão

Ingredientes

- 300g de pão de sal ou italiano (triturado grosseiramente)
- 150g de castanha de baru (triturada)
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- Azeite
- Sal e pimenta a gosto
- Salsa desidratada

Modo de preparar

- Em uma frigideira, coloque o pão triturado, a castanha de baru e tempere com a manteiga, o azeite, o sal, a pimenta e a salsa. Leve ao fogo brando e vá mexendo. Deixe torrar até ficar crocante.
- Dica: A paciência com fogo mais baixo deixa a farofa mais crocante, pois o pão vai torrado uniforme e dar mais sabor.

Decoração

- Use folha da couve-crespa ou outra folhagem de sua preferência. As carnes suínas combinam bastante com as folhagens amargas.