



Risotto Piselli

Ingredientes

- 500g de arroz carnaroli
- 50g de cebola
- 150g de manteiga
- 1 litro de caldo de legumes
- 200ml de vinho branco
- 200g de ervilha torta
- 200g de ervilha fresca em grãos
- 200g de queijo gorgonzola
- 200g de queijo parmesão

Modo de preparar

- Branqueie a ervilha torta e corte em fatias de 1 cm aproximadamente. Para branquear, basta colocar a leguminosa em água fervente por três a quatro minutos e, na sequência, em água gelada para estancar o cozimento e manter a coloração do alimento mais viva.
- Corte a cebola em cubos bem pequenos e, numa panela grande, refogue com duas colheres de manteiga. Quando a cebola estiver murcha e começando a dourar, coloque o arroz carnaroli e refogue.
- Coloque o vinho branco e, aos poucos, o caldo de legumes até atingir uma consistência al dente. Não deixe de mexer e não deixe secar.
- Quando estiver al dente, coloque os demais ingredientes na seguinte sequência: ervilha torta, ervilha em grãos, queijo gorgonzola, queijo parmesão e o restante da manteiga. Ajuste o sal e continue regando com conchas de caldo de legumes até todos os ingredientes se misturarem bem e atingir uma consistência cremosa.
- **Rendimento:** 4 pessoas



falou a palavra 'piselli. Perguntei o que significava e ele explicou que era 'ervilha'." Parecia coisa do destino, o nome estava escolhido. Em 31 de julho de 2004, no aniversário de 35 anos, Juscelino inaugurava o primeiro restaurante.

Desde o início, a casa foi um sucesso. "Eu tinha um caderninho em que anotava nomes e telefones dos meus clientes. Estava fazendo network sem saber", diverte-se. E eles passaram, em peso, a frequentar o Piselli. Um dia, um desses clientes, o empresário Carlos Jereissati, dono do Shopping Iguatemi, fez um convite: o restaurante Gero da unidade da Faria Lima estava fechando as portas e ele queria que Juscelino abrisse uma filial do Piselli lá.

A princípio, o restaurateur não pretendia expandir os negócios, mas a oportunidade era irrecusável. "Montei um cardápio diferente, mais voltado para o sul da Itália, com uma pegada mais leve, como muitos frutos do mar, e chamei o local de Piselli Sud." O menu da matriz, explica, traz fortes referências do norte italiano.

Mas a maior surpresa ainda estaria por vir. Em 2021, em plena pandemia, Juscelino recebeu uma nova oferta: desta vez, para abrir um Piselli

em Brasília, no Iguatemi. "Eu não podia recusar este convite. Brasília tem tudo a ver com a minha história." O empresário, inclusive, lembra com muito carinho do dia em que trouxe o avô para conhecer a capital. "Chegamos cedinho e visitamos toda a cidade. Almoçamos no Piantella, na mesa de Ulysses Guimarães. Foi a realização de um sonho para ele", conta, emocionado.

E como nada parece acontecer por acaso na vida de Juscelino, um convite para abrir uma filial do Piselli na sede da Associação Comercial do Estado de São Paulo, também no ano passado, levou o paulistano a fazer uma viagem de volta ao começo da carreira. "Meu primeiro emprego foi no centro da cidade. Hoje, fico

muito feliz de estar fazendo parte desse processo de revitalização da região."

Com a abertura do Piselli na capital, Juscelino faz questão de estreitar os laços com Brasília. Todos os meses ele vem à cidade, onde, inclusive, criou um clube, formado por clientes daqui, que se reúne no restaurante toda última quarta-feira do mês. Ele tem, ainda, mantido contato com produtores locais. "Conheci as vinícolas da região do Padf e, hoje, o cordeiro servido no restaurante vem da Fazenda Ercoara", exemplifica.

E, mesmo sem imaginar, Juscelino parecia estar predestinado a dividir parte de sua história com Brasília. Seu Antônio Vicente Tavico, certamente, ficaria orgulhoso.