



Amor pela cozinha nordestina

Dos três irmãos, apenas ele se interessou pelas panelas. Tanto que, depois de ingressar na faculdade de administração, desistiu do curso e se matriculou no de gas-

tronomia. Foi nessa época que Romão Filho decidiu passar uma temporada em São Paulo, conhecendo restaurantes que, assim como o da sua família, tinham uma pegada nordestina. Foi nessas andanças que ele conheceu o premiado chef Rodrigo Oliveira, do Mocotó. “Ele tem uma história parecida com a minha, filho de pais nordestinos que deixaram o Sertão e a vida de privações para buscar destino melhor.”

O brasileiro conta que aprendeu muito com Rodrigo Oliveira. “Ele tem a raiz sertaneja, mas os olhos para o mundo. Mas ainda preciso comer muita farinha para chegar aos pés dele”, diverte-se. Outro chef que se tornou referência para o Romão Filho foi o paraibano Onildo Rocha, dono do premiado restaurante Cozinha Roccia, localizado em João Pessoa.

Quando assumiu a cozinha do Olinda, o jovem foi, aos poucos, implementando algumas mudanças. Começou pelo corte usado para preparar a carne de sol. “Passei a usar o lagarto com coxão duro. Nossa carne é salgada com sal fino por três dias. Primeiro, limpamos a peça e colocamos no sal com a gordura para cima; no segundo, tiramos a água que se forma e viramos. No terceiro, ensacamos e guardamos”, detalha.

O acréscimo dos outros pratos nordestinos no cardápio deveria ocorrer em 2020, mas veio a pandemia e os planos precisaram ser adiados. Diante da crise sanitária e do lockdown, o Olinda investiu pesado no delivery. “Demos sorte porque a carne de sol é um produto que se adapta muito bem ao serviço de entrega. Chegamos a fazer 3,5 mil entregas por mês no auge da pandemia.”

Com os experimentos em curso para o acréscimo de novas receitas, Romão Filho conquista, a cada dia, a confiança e o aval do pai para tocar o negócio, levando em conta a tradição, mas de olho no futuro.



Restaurante Olinda/Divulgação

ESCONDIDINHO DE CARNE

Ingredientes do purê

- 1kg de mandioca
- 100g de manteiga
- 200ml de Leite
- 100ml de creme de leite
- Sal a gosto

Modo de preparar o purê

- Cozinhe a mandioca em água com um pouco de sal até que esteja macia. Em seguida, escorra e deixe esfriar. Passe a mandioca no processador ou amasse. Leve uma panela ao fogo e acrescente a manteiga e a mandioca. Misture tudo, incorporando, aos poucos, o leite e o creme de leite. Quando estiver quente, processe o purê com um mixer até ficar uniforme e brilhante. Finalize acertando o sal.

Ingredientes do recheio

- 500g de carne da sua preferência (moída ou em pequenos cubos)
- Cebola a gosto

- Alho a gosto
- 50g de manteiga
- Pimenta dedo-de-moça a gosto
- Sal a gosto
- Cebolinha a gosto

Modo de preparar o recheio

- Refogue a carne na manteiga. Quando começar a dourar, junte o alho e cozinhe por alguns instantes. Em seguida, acrescente a cebola, o sal e a pimenta dedo-de-moça. Deixe cozinhar por alguns minutos. Deglace a frigideira com um pouco de água ou caldo de carne. Coloque um pouco de cebolinha e reserve.

Finalização do prato

- Na hora de montar, pressione bem o purê contra o recheio, para retirar o ar entre as duas partes. Se preferir, pode acrescentar queijo muçarela por cima e levar ao forno até que o queijo derreta.