



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br



Cordeiro, o melhor presente

FOTOS: FAZENDA ERCOARA/DIVULGAÇÃO



Há algum tempo, em diversas regiões italianas e também do Oriente Médio, o borrego (cria da ovelha com menos de um ano) era considerado uma verdadeira preciosidade — o melhor presente que se poderia oferecer a um amigo. Delicada e magra, a carne era considerada até um remédio e quando alguém adoecia, a família de poucos recursos não hesitava em trocar seus haveres por um cordeirinho.

Por essas qualidades, o cordeiro

sempre foi muito apreciado. Quem faz a aposta é a Fazenda Ercoara, que pelo quinto ano consecutivo oferece nos fins de semana deste verão um banquete de pratos da raça ovina. Carne assada no fogo de chão, desfiada, seca ao sol, recheando cafta, queijos, salame, doce de leite — tudo remete ao cordeiro produzido na própria fazenda, quase à margem da BR 251 (Brasília-Unaí), distante 90 km da rodoviária.



Rafael Schultz



Lucas Queiroz

Alternância de menus

Dois chefs Lucas Queiroz e Rafael Schultz, ambos formados no curso de gastronomia do Iesb, se revezam na confecção do cardápio servido somente aos sábados e harmonizado com vinhos próprios. Amanhã, comandará as caçarolas da cozinha Ercoara o brasiliense Lucas, que atua como personal chef. Ele elegeu crocante de cajuzinho do cerrado com queijo de ovelha e bolinho de mandioca com aioli de pequi para a abertura do menu de cinco etapas.

Na primeira, virá crostini de polenta

com tomatinho confit e caviar de maracujá do cerrado com vinho branco; creme de beterraba defumada com boursin de ovelha e pesto de baru regado ao rosé da casa, na segunda, e ragu de linguça de cordeiro com nhoque e vinho tinto. O cordeiro assado no fogo de chão vem à mesa com risoni de cogumelos e crispy de couve também com tinto enquanto churros de banana com doce de leite de ovelha acompanhado do café especial Família Zancanaro. Lucas estará de volta dias 18 deste mês e 4, 18 e 25 de março.