

CORREIO INDICA

Vai um frango a passarinho aí?

Amado pelos brasileiros, o petisco é ideal para almoços em família nos fins de semana e também para acompanhar um chope gelado. Aprenda a fazer!

Isabela Berrogain

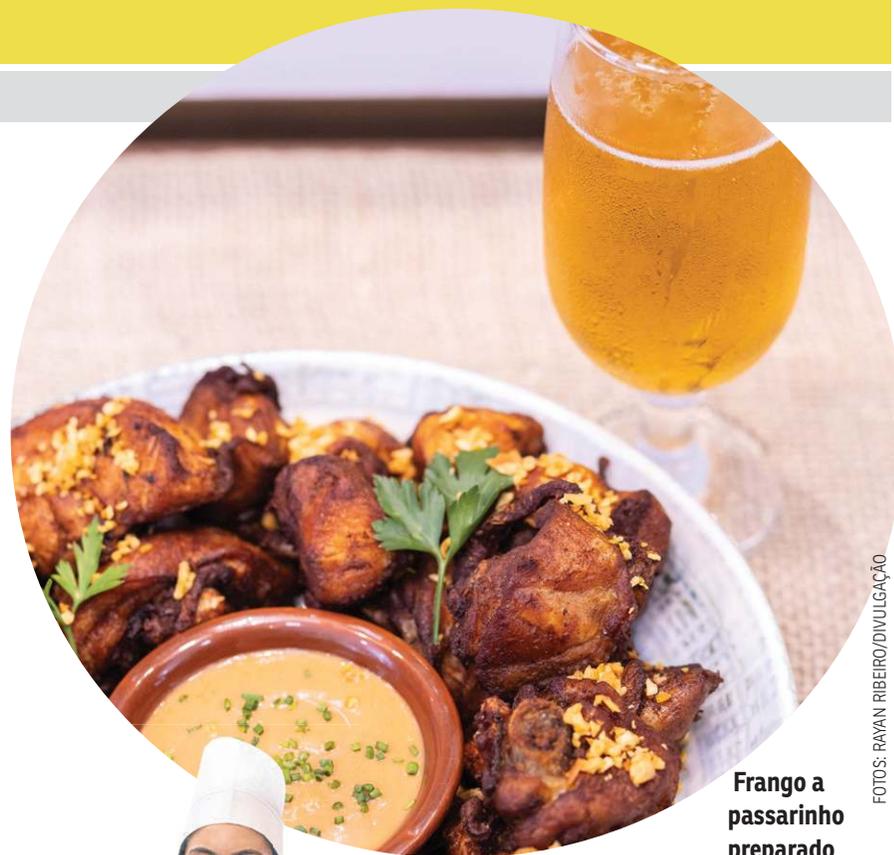
Velho conhecido do brasileiro, o frango a passarinho é a aposta ideal para os que querem acertar em cheio nos almoços de fim de semana. Prato que conquista das crianças aos adultos, o petisco, presente em grande parte dos restaurantes da cidade, se tornou queridinho do público devido a seu custo benefício e, claro, pelo sabor único e inconfundível.

Para a chef Lily Araújo, especialista em cozinha quente e pâtisserie do grupo Família Papà, o frango a passarinho é a grande representante do paladar nacional. “Ele é um prato que é a cara dos brasileiros, principalmente porque gostamos bastante de petiscar algo antes de comer um prato principal, e claro, para acompanhar um bom momento com os amigos e familiares, tomando aquela cervejinha gelada ou uma boa caipirinha”, pontua.

Segundo ela, o segredo por trás do frango a passarinho ideal está no tempero e no corte, e a chef garante que

não precisa ser um expert para acertar a mão no preparo da receita. “É um apetitivo bem tranquilo de se fazer”, assegura. A preparação começa na hora da compra do frango: “Quando você for comprar, vá em um açougue e peça 1kg de coxa ou sobrecoxa desossada e avise que é para frango a passarinho — eles já vão cortar do jeito certo”, adianta a chef.

Ao chegar em casa, deve-se colocar o frango em um recipiente grande, que dê vazão para mexer no alimento sem que um dos pedaços caia. Nele, serão espremidos quatro limões e uma banda de laranja sem sementes, junto a uma colher de chá de sal. É preciso misturar o frango com os ingredientes e deixar marinando por 10 minutos. O tempo pode ser utilizado para preparar o mix de temperos, composto por uma cabeça de alho amassado, meia cebola branca picada e meia cebola roxa, uma colher de chá de azeite, pimenta-do-reino, páprica defumada, cebolinha e cheiro verde.



Frango a passarinho preparado pela chef

FOTOS: RAVAN RIBEIRO/DIVULGAÇÃO



Chef Lily Araújo e o prato de frango a passarinho

Após finalizado, tal tempero deve ser espalhado, com as próprias mãos, nos pedaços de frango, que devem, posteriormente, descansar por mais 20 minutos. O próximo passo é fritar. “Coloque o óleo na frigideira em uma quantidade que o frango fique coberto pela metade e deixe o óleo esquentar em fogo baixo — essa é uma dica muito importante, a fritura em fogo baixo é o essencial, em uma temperatura entre 150 a 170°.

Desta forma, o óleo não fica superaquecido, e faz com que o frango frite aos poucos, e ao mesmo tempo cozinhe por dentro. Quando o óleo está muito quente, a proteína doura a superfície muito rápido, mas por dentro continua crua”, explica Lily. A etapa também pode ser feita com a Air Fryer.

Em média, o óleo demora entre seis e oito minutos até chegar no estado ideal. Ao alcançar a temperatura recomendada, os pedaços de frango devem ser colocados na panela aos poucos e, conforme eles forem dourando, devem ser virados com uma espátula. Já douradinhos, deve-se colocar o frango a passarinho em um prato ou forma com papel toalha para sugar o excesso de óleo durante cerca de dois minutos. O petisco pode ser finalizado com alho frito e cebolinha.