

e em cada casa havia um chef responsável. No Zuu, essa função era de Marcelo Petrarca e coube a Rogério ser o seu sous chef.

E assim foi por um ano e meio até que Mara montou um novo negócio, uma central de produção para hotéis e restaurantes. A essa altura, com uma qualificada bagagem nas cozinhas dos três restaurantes, Rogério assumiu a chefia da nova operação por mais um ano e meio. Com o fechamento da central, Rogério voltou ao Quitinete, desta vez como chef da casa.

De volta às origens

Três anos depois, Rogério voltou às origens e retornou ao Universal, agora para comandar a cozinha. Autodidata, o hoje chef vê o Universal como sua grande escola. Foi lá onde aprendeu boa parte do que sabe hoje. Quando estourou a pandemia, em 2020, passaram por dificuldades, como todos os restaurantes, mas encontraram formas de manter casa funcionando.

Mara Alcamim, que tinha aberto um restaurante na Chapada dos Veadeiros, decidiu se dedicar a uma vida mais simples e tranquila e percebeu que era hora de sair do Universal. Como não queria abandonar o filho mais velho, fez uma proposta a Rogério e outros dois antigos funcionários da casa, que assumiram o comando da tradicional casa, que completou 27 anos em novembro do ano passado.

Rogério manteve os pratos tradicionais que fazem tanto sucesso entre os fiéis clientes e criou outros, como o Prime Rib Black Angus ao molho cremoso de ervas, acompanhado de legumes assados, batata rústica e farofa crocante de cebola, cuja receita o chef compartilha com os leitores da coluna. Os três têm como missão manter a qualidade que tornou o Universal um dos restaurantes mais tradicionais de Brasília. Diariamente, além dos clássicos pratos à la carte, a casa oferece menus executivos, com entrada, prato principal e sobremesa, com receitas que costumam variar periodicamente.

As carnes são a especialidade de Rogério, e são o que ele mais gosta de preparar na cozinha, tanto que, ainda neste primeiro semestre, ele e os sócios devem abrir uma casa especializada em parrilla. Hoje, o rapaz que começou como auxiliar de cozinheiro comanda 22 funcionários só na cozinha e pretende se tornar referência na cidade quando o assunto são carnes nobres.

PRIME RIB BLACK ANGUS AO MOLHO CREMOSO DE ERVAS

Modo de fazer

- Primeiro passo: cubra alho argentino, cebola branca e tomate italiano no azeite, sal grosso, pimenta do reino inteira e orégano fresco com papel alumínio e asse por 30 minutos em forno a 160 graus.
- Segundo passo: cozinhe as batatas inglesas inteiras na água com sal e vinagre por 40 minutos. Corte a batata cozida e frite no óleo com alho e alecrim. Depois, tempere com limão e pimenta-do-reino.
- Terceiro passo: tempere uma peça de prime ribs angus com sal grosso e ervas finas e deixe descansar por 5 minutos.

Em seguida, leve no charbroil (churrasqueira a gás) até marcar os dois lados.

- Quarto passo: para o molho, coloque, em uma panela, 150ml creme de leite, 10ml de shoyo e 2g de ervas finas e deixe reduzir até ficar cremoso.
- Quinto passo: prepare a farofa crocante feita com 100g de manteiga, 30g cebola branca laminada, 50g de farinha goiana e sal a gosto.
- Sexto passo: por último, monte o prato com os legumes assados, o prime ribs, a farofa de cebola, a batata rústica e o molho em uma panelinha separada.

SERVIÇO

Instagram: @restaurante.universal

