

encaminhados a um espaço reservado e servidos por uma garçoneira exclusiva para eles. Foram criados pratos balanceados para esses animais”, detalha. Os tutores ainda podem levar o prato em que o pet comeu de lembrança da Santo Cerrado.

Elementos regionais

O Cerrado está sempre presente nas criações, como o risoto feito com três tipos de castanha, o de manga com chantilly de pequi ou o de maracujá do Cerrado com salmão. “Esse, para mim, é o melhor de todos”, derrete-se. As castanhas, como a de baru, também são presenças garantidas, assim como a folha de bananeira e o queijo coalho. “Nós temos um prato que leva baru, mangaba e baunilha, três frutos do Cerrado na mesma receita. Eu pego um prato fino, que é o risoto, e trago esses elementos bem brasileiros”, completa.

A sensação do momento, segundo Alexandre, é a criação mais recente, o risoto de amora com filé mignon, cuja receita ele compartilha com os leitores da Revista. “Nós vendemos de 30 a 40 pratos desse risoto em uma noite”, orgulha-se. Até a louça é personalizada com imagens que remetem aos biomas brasileiros, pintados à mão pela artista plástica Ana Felipa, de Natal.

Os fornecedores da Risoteria Santo Cerrado também são locais. As folhas, a cebolinha e o manjericão vêm de uma chácara próxima à Chapada dos Veadeiros; já o baru, o cajuzinho-do-Cerrado, a mangaba e a baunilha são comprados da comunidade kalunga de Vão de Almas.

O advogado conta que a Chapada dos Veadeiros foi amor à primeira vista. “Eu estive aqui, pela primeira vez, em 1992, quando vim para um show de um amigo. Na hora eu olhei e disse: é aqui (que eu quero ficar). Não sei o que foi, mas com menos de um ano eu já estava com casa aqui. Em seguida, abri um camping, que depois se tornou o restaurante.”

A vista do restaurante, aliás, é uma atração à parte, voltada para o Parque Nacional. E pode ser apreciada no pôr do sol, quando o restaurante abre as portas. “Em algumas épocas, apreciamos também o nascer da lua.” Alexandre, inclusive, já convida a todos para iniciar 2025 em contato com a natureza e passar o réveillon na risoteria, em um misto de boa gastronomia e muita diversão. Fica a dica

Serviço

Instagram: @santocerrado

RISOTO DE AMORA COM FILÉ MIGNON

Ingredientes para o risoto

- 150g de filé mignon cortado em cubos
- 100g de arroz arbóreo já cozido
- 10 amoras frescas
- 200ml de caldo de legumes
- 10g de manteiga
- 10ml de azeite de oliva
- 50ml de vinho branco
- 30g de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Ingredientes para a redução de amoras

- 50g de amoras
- 100ml de vinho tinto seco
- 1 colher de chá de açúcar demerara
- 1 ramo de alecrim

Modo de preparar a redução de amoras

- Em uma panela, coloque as amoras, o vinho tinto, o açúcar demerara e o alecrim.
- Cozinhe em fogo baixo, deixando reduzir até que a mistura atinja uma consistência encorpada.
- Retire do fogo e reserve.

Modo de preparar o risoto

- Em uma panela bem aquecida, adicione um fio de azeite e sele os cubos de filé mignon. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Reserve.
- Na mesma panela, adicione o vinho branco para deglacear, soltando os resíduos deixados pela carne.
- Acrescente o arroz arbóreo cozido, misturando bem.
- Adicione o caldo de legumes aos poucos, mexendo vigorosamente até que o risoto atinja uma textura cremosa.
- Incorpore as amoras frescas e os cubos de filé mignon, misturando até que tudo esteja bem integrado.
- Finalize com o parmesão ralado e a manteiga, mexendo até que estejam bem incorporados.
- Ajuste o sal, se necessário, e sirva o risoto com uma generosa colherada da redução de amoras com vinho tinto por cima.
- **Dica:** Para uma apresentação mais elegante, decore com algumas amoras frescas e um ramo de alecrim.

