



até 10 pessoas. A pessoa deixava a vasilha comigo e eu fazia tudo na minha cozinha”, lembra. Até que, um dia, uma amiga de uma amiga pediu que ela fizesse um almoço para 40 pessoas para comemorar o aniversário do filho. “Nunca tinha feito algo tão grande. Mas topei o desafio.”

A partir daí, não parou mais e, quando viu, tinha montado um bufê. As festas começaram a crescer, assim como a clientela. “Cheguei a cozinhar para 200 pessoas. Entrei nas festas infantis também, mas sempre com uma pegada saudável, sem frituras e com muito sabor. Peguei um quarto no meu apartamento e transformei numa outra cozinha, onde finalizava os pratos.”

## Desafio pandêmico

Tudo ia muito bem até que veio a pandemia e as festas acabaram. “Eu tinha cinco funcionários, fora os garçons que trabalhavam nos eventos que eu organizava, e eles dependiam desse trabalho. Precisava

achar uma saída”, recorda-se. E encontrou. Como todos estavam isolados, resolveu criar os Kits Festa em Casa para que as famílias e os amigos pudessem se confraternizar no lar e on-line. “Eu entregava os kits nas casas dos convidados e eles faziam a ‘festa’ por videochamada”, detalha.

Os kits eram temáticos. Tinha o boteco, o happy hour, o árabe, o mexicano, o baiano e muitos outros. A ideia não só deu supercerto como aumentou o fluxo de encomendas de Patrícia, a ponto de ela decidir largar o serviço público para se dedicar integralmente à gastronomia. Com o fim da pandemia, percebeu que era hora de abrir um loja física. E assim o fez em janeiro de 2023, no Noroeste.

Com o fim do isolamento, porém, os kits festa já não faziam sentido. “As pessoas estavam ávidas por sair, confraternizar. Eu precisava, novamente, me reinventar.” Foi assim que surgiu a ideia de fazer marmitas congeladas. A chef começou com poucas opções: baião de dois, carreteiro, sobrecoxa e tilápia com legumes, galinhada, feijoadada, picadinho, arroz de pato no tucupi. “Usava aquelas embalagens de alumínio, tudo bem amador.”

E foi um sucesso. Assim, Patrícia decidiu investir em embalagens personalizadas e maquinário para vedá-las. Também ampliou o cardápio, oferecendo pratos mais elaborados, como o bife bourguignon, camarão na moranga, salmão ao molho de laranja. Hoje, são 52 opções de marmitas individuais, com preços a partir de R\$ 26.

Também oferece o serviço de marmitas personalizadas para quem segue dieta. “A comida é totalmente caseira, não usamos conservantes, preparamos tudo aqui, inclusive os molhos, e só utilizamos azeite e óleo de girassol ou algodão. Desenvolvemos uma técnica para que as marmitas sejam finalizadas em casa, bastando, para isso, esquentar por cinco minutos no micro-ondas.”

Patrícia desenvolveu ainda uma linha de lanches, com mini-hambúrguer, minicachorro-quente, pastel assado, quiche, minipizza e outros itens, também congelados. “Esses foram desenvolvidos para serem aquecidos na air fryer.” Patrícia ainda oferece uma linha de frios, sob encomenda, além de kit para festas de 10 a 50 pessoas, que inclui, além das comidinhas, bolos, docinhos e até decoração. “Também mantivemos o kit boteco e o kit happy hour.”

Há menos de um mês, a loja Kit Chef Congelados mudou de endereço: trocou o Noroeste pelo Sudoeste. Patrícia segue com planos de expansão e com a certeza que fez a escolha certa quando resolveu se dedicar integralmente às panelas.

## Serviço

@kitchefcongelados

## Arroz carreteiro pós-churrasco! Com os segredinhos da chef

### Ingredientes

- 300g de arroz
- 300g de carne de churrasco
- 100g de bacon
- Sobra do vinagrete (retire todo o líquido com o auxílio de uma peneira) — se não tiver sobra do vinagrete, use 1 tomate, ½ pimentão amarelo e ½ pimentão vermelho
- 1 cebola
- Alho e pimenta a gosto
- Cerveja ou chope

### Modo de preparar

- Sabe aquela carne de churrasco que sobrou? Corte em pequenos pedacinhos e reserve — frango, linguça, carne vermelha, coração... tudo!
- Corte a cebola em pequenos pedaços, descasque o alho, amasse e reserve.
- Frite o bacon. Quando estiver bem fritinho, acrescente a cebola e o alho, frite mais até ficar bem dourado.
- Acrescente a carne cortada e refogue bem.
- Acrescente o arroz e refogue.
- Acrescente uns 500ml de cerveja ou chope, e complete com água se necessário. Deixe cozinhar por uns 3 minutinhos.
- Saboreie e veja se precisa de sal. Assim, corrija o sal e acrescente pimenta de sua preferência.
- Deixe cozinhar até o arroz ficar bem cozido. Não deixe a água secar toda, para o carreteiro ficar bem molhadinho.
- Quando finalizar, acrescente coentro e cebolinha-verde.
- Pronto! Agora vamos saborear a receita de chef!

