

## CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

SÃO JOÃO  
EM CASA

Em meio ao frio de Brasília, nada melhor do que poder celebrar o São João em casa. Nesta semana, o chef Romão Olinda dá dicas de como preparar uma deliciosa pamonha: “cremosa e com personalidade”

É tempo de São João! O último fim de semana de junho chegou e, com ele, a vontade de celebrar um dos festejos mais saborosos do ano. O frio de Brasília, no entanto, pode ser um obstáculo para quem planeja ir às tradicionais festas juninas. Por isso, o Divirta-se Mais convidou o chef Romão Olinda, do restaurante nordestino Olinda, para dar dicas de como preparar uma pamonha “cremosa e com personalidade”.

“Se tem uma comida que grita São João e é fácil de fazer em casa, é a pamonha. Mas aqui no Olinda, a gente gosta de sair do óbvio: então eu indico uma pamonha de sal, cremosa e com personalidade”, sugere o chef de cozinha. A receita pede quatro espigas de milho verde, duas colheres

de sopa de manteiga de garrafa, uma xícara de queijo coalho ralado, sal a gosto e pimenta-do-reino opcional.

“Rale o milho na mão, ou no liquidificador, se quiser facilitar e coe, sem tirar todo o corpo do milho — a ideia é uma massa cremosa. Misture a manteiga de garrafa, o sal, o queijo coalho e a pimenta. Pegue as palhas de milho, lave e amacie com água quente. Encha com a mistura e feche bem, amarrando com tiras da própria palha. Cozinhe em água fervente por uns 40 minutos”, detalha o chef. “Fica com aquele sabor rústico, com a crocância leve do queijo e o calor do milho fresco”, complementa.

Para Romão, o segredo por trás das receitas juninas é o equilíbrio: “não gourmetizar nem simplificar demais”. “É respeitar o que é nosso, usar ingredientes com identidade e fazer com verdade. Um menu junino tem que ter camadas: o doce, o salgado, o quente, o cheiro do cravo e o som da panela fervendo”, descreve o responsável pelo Olinda Restaurante.

**Restaurante Olinda oferece menu especial junino até o fim de julho. Ao Divirta-se Mais, o chef Romão Olinda ensina receitas para fazer em casa**



DIVULGAÇÃO/OLINDA

“O toque especial, para mim, é usar ingredientes autênticos: manteiga de garrafa, queijo coalho, milho verde”, exemplifica. “E se tiver como, fazer tudo em fogo de lenha ou panela de barro — muda tudo”, acrescenta o chef.

Outra sugestão de Romão é o mungunzá, para os que desejam uma receita mais forte. “É um prato de respeito, daqueles que sustentam lavrador e arrancam elogio até de quem

## ONDE COMER?

**Olinda Comida Nordestina**

CLS 202, bloco B, loja 38  
Todos os dias, das 11h às 16h  
CNB 2, lote 2, loja 1  
Todos os dias, das 11h às 22h

não é do sertão”, garante. Para o preparo, é preciso 500g de canjica amarela, 300g de charque dessalgada e desfiada, 300g de costela suína em pedaços

pequenos, 150g de calabresa, 150g de paio fatiado, uma cebola roxa picada, quatro dentes de alho amassados, uma folha de louro, coentro fresco e cebolinha a gosto, sal, manteiga de garrafa e pimenta-do-reino e colorau a gosto.

“Cozinhe a canjica amarela até ficar macia: deixe de molho por oito horas antes para acelerar o cozimento. Em outra panela, refogue a cebola e o alho na manteiga de garrafa. Adicione a costela e deixe dourar. Junte o charque, a calabresa, o paio, o colorau e o louro. Cozinhe tudo até os sabores se unirem. Por fim, acrescente a canjica escorrida, ajuste o sal e deixe apurar por mais uns 20 minutos, mexendo sempre. Finalize com coentro e cebolinha”, explica. “É um prato que conta história no sabor: da roça, do fogão de chão, da mesa grande com todo mundo em volta”, finaliza o chef.

O Olinda, com unidades na Asa Sul e em Taguatinga, oferece, até o final de julho, um menu especial (R\$ 59,90) para celebrar a época. São três etapas com diferentes opções que resgatam a memória afetiva das festas juninas. Nas entradas, os clientes poderão escolher entre a mini pamonha salgada, o caldo verde ou o caldo de frango. Para o prato principal, as sugestões incluem galinhada, munguzá salgado e frango empanado com arroz cremoso de milho. As sobremesas são representadas pelas tradicionais torta de paçoca e pamonha doce.

No restaurante, o cardápio é servido no almoço e no jantar, e também está disponível para pedidos via delivery, conforme disponibilidade.