Patrício e Daniel Carvalho preparam uma receita especial para celebrar o Dia dos Pais

Contra-filé à Pizzaiolo

Ingredientes

- 1kg de contra-filé
- 150g de muçarela
- 1kg de tomate-cereja
- 100g de açúcar
- 1 cebola picada
- 100ml de vinagre de maçã
- 15 folhas de manjericão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher de sopa de páprica defumada
- Orégano a gosto

Modo de preparar

- Corte o contra-filé em bifes de 2 dedos.
- Em uma frigideira em fogo alto bem quente, sele o bife dos dois lados e reserve.
- Na mesma panela, em fogo médio, adicione o açúcar e deixe caramelizar.
- Em seguida, entre com a cebola e misture bem, refogando-a com o açúcar.
- Quando a cebola começar a dourar, acrescente os tomates, o vinagre, a páprica, o manjericão, o sal e a pimenta-do-reino.
- Misture tudo e deixe cozinhar em fogo baixo por 30 minutos ou até todos os tomates estarem bem macios.
- Em seguida, triture tudo no mixer ou liquidificador.

Finalização

- Com o molho pronto, volte com os bifes e adicione a muçarela com bastante orégano por cima para dar aquele gostinho de pizza. Tampe e deixe derreter. Sirva com acompanhamento de sua preferência e bom apetite!

Para seguir

Instagram: *@patriciocarvalho21*
@danielcarvalho.21
@dede_kf

TikTok: *patriciocarvalho21*
danielcarvalho.21

Família que cozinha unida...

Desde o início, Patrício contou com um ajudante muito especial. O filho Daniel trabalhava como auxiliar de cozinha do pai. No começo, eram Patrício, a esposa, Denise Freitas, e Daniel, que tinha 8 anos de idade. O garoto atuava sempre nos bastidores. "Às vezes, aparecia a mãozinha dele colocando sal, mas nunca em frente às câmeras."

Até que em 2020, o menino fez sua estreia em vídeos. Ao lado do pai, preparou uma receita de sobremesa de churrasco. "Até hoje, esse é o nosso vídeo com mais visualização. Só no YouTube são 45 milhões, fora o Instagram e o TikTok", orgulha-se. A partir daí, Daniel, hoje com 17 anos, formou uma espécie de dupla com o pai. E surgiram os megavirais — vídeos que ultrapassam 100 milhões de espectadores. Começaram, então, a vir outros tipos de público, além dos churrasqueiros de plantão, e Patrício foi se adaptando. Hoje, as carnes são o ponto forte da dupla, mas as receitas se expandiram.

O influenciador aponta dois fatores principais como seu maior diferencial. O primeiro é a forma como os vídeos são gravados — dinâmicos e narrados em cima das imagens. E o segundo está na escolha das receitas — simples, fáceis de fazer, mas com um toque gourmet. "Um dos feedbacks que eu recebo é, justamente, a descomplicada que dou nas receitas. Eu pego os processos de restaurante, para você atingir uma comida de qualidade, e tento simplificar, com ingredientes e métodos que a pessoa possa fazer em casa", resume.

As receitas podem até ser descomplicadas, mas o processo de produção e pesquisa é enorme. Para tanto, Patrício conta com uma equipe de pelo menos oito pessoas, incluindo um chef de cozinha e um editor de vídeo. A semana começa com uma reunião, quando a pauta e o cronograma de gravações são definidos. O influenciador recebe muitos desafio dos seguidores — o desta semana, por exemplo, é preparar um almoço para o Dia dos Pais com até R$ 50 —, assim como sempre está antenado ao que está bombando nas redes — ele chegou a desenvolver uma receita de coraçãozinho (de frango) do amor.

Expansão

Com os aprendizados e a experiência adquirida tanto com as panelas quanto com as câmeras, Daniel começa a seguir também carreira solo — já tem as próprias contas nas redes sociais e compartilha receitas voltadas para o seu público, geralmente, mais jovem. "Minhas receitas são ainda mais simples, para fazer em 15 minutos, com dois ou três ingredientes", reforça.

Nesse período de ascensão profissional, a família Carvalho cresceu. Namorados desde o ensino médio, Patrício e a mulher, Denise Freitas, tiveram mais dois filhos: Guilherme, 5 anos, e Rafael, 3. Formada em educação física, Denise também é apaixonada por gastronomia, mas com uma pegada mais saudável. Tanto que, recentemente, criou a sua própria conta, na qual compartilha receitas fitness e descomplicadas.

Diante de tanto sucesso e fama — são 5 milhões de seguidores no TikTok, 3,5 milhões no Instagram e 3,6 milhões no YouTube, além de espectadores em outras redes sociais —, Fabrício passou a receber convite para participar de eventos e fazer publicidade para grandes marcas. Nas ruas, já é reconhecido. Conta que muitos se surpreendem ao saber que é de Brasília, mas garante que não troca o Quadradinho — e a cozinha-estúdio que construiu em casa — por nada neste mundo.