

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Rosângela Rabello, mais conhecida como Tia Rô, descobriu o amor pela cozinha com ajuda de um “empurrãozinho”. Após escutar de um grande amigo que cozinhava bem e que devia fazer comida para os outros, a dona do restaurante que leva no nome o apelido carinhoso se encontrou na Quituart. Ceariba, como gosta de se intitular, por ter nascido no Ceará e sido criada na Paraíba, estado natal da mãe, a cozinheira ressalta que serve não apenas comida nordestina, e sim comida sertaneja.

“Adoro fazer um carinho em cada cliente com o sabor da minha comida. Eu amo cozinhar”, declara a proprietária do Tia Rô. “No meu cardápio, há muita diversidade. Temos a raba-da paraibana (R\$ 70) e a costela cearense (R\$ 70), que eu faço de acordo com a receita da minha mãe. É tudo muito raiz”, garante a cozinheira. “Também temos a dobradinha do governador (R\$ 85), que surgiu na época em que o Ibaneis era apenas um cliente meu, antes de assumir o cargo”, narra.

“Quando ele queria comer dobradinha, ele pedia e eu fazia. E aí todo mundo queria experimentar e tive que colocar no cardápio. Eu faço ela da mesma forma que fazem lá na Paraíba, onde eu aprendi”, conta Rosângela. O prato é servido apenas no terceiro fim de semana de cada mês.

“Tudo faz um sucesso maravilhoso, e eu sempre tento agradar todos os meus clientes”, afirma. “Agora mesmo, estou aprendendo a fazer a maxixada do Giba para incluir no cardápio, em homenagem ao cliente que me ensinou a fazer esse prato”, revela. Servido todo

Fotos: Divulgação/Tia Rô



O cozidão nordestino (R\$ 85) é um dos destaques do cardápio

No restaurante, a raba-da também é servida como tira gosto

AMOR PELA COZINHA SERTANEJA



Todos os pratos são preparados pela própria Rosângela Rabello, a Tia Rô

primeiro fim de semana do mês, o cozidão nordestino (R\$ 85) também foi incluído no menu devido a pedidos da clientela. “É

NO QUITUART, O RESTAURANTE TIA RÔ CHAMA ATENÇÃO PELA VARIEDADE DE COMIDA SERVIDA: RABADA, DOBRADINHA E JERIMUM COM CHAMBARIL SÃO ALGUNS DOS PRATOS QUE FAZEM PARTE DO CARDÁPIO

um prazer atender e satisfazer a todos da melhor maneira”, diz a dona do restaurante.

Rosângela garante que, para além do sabor, preocupa-se também com a saúde da clientela. “Eu começo a fazer a raba-da e a costela, que tem muita gordura, na quinta-feira, para servir só no sábado e domingo. Procuo tirar toda a gordura da carne, então eu pré-asso, pré-cozinho e boto no freezer”,

detalha a cozinheira.

Nos sábados e domingos seguintes, o prato servido é o chamberil no jerimum (R\$ 100), abóbora madura recheada com o músculo e osso da canela do boi. Lá, até a pimenta servida é feita por Tia Rô: “Para quem gosta, é uma delícia”.

Os tira-gostos também chamam atenção — pastel de raba-da (RR 33), moela ensopada (R\$ 50), fígado acebolado (R\$ 60), pescoço de peru (R\$ 80) e língua (R\$ 60) são algumas das opções do cardápio. Para acompanhar, não pode faltar a boa e velha cerveja gelada, que variam entre R\$ 15 e R\$ 20, a depender da marca.

ONDE COMER?

Tia Rô

Quituart (SHIN QI 9/10, Canteiro Central)
Sexta, das 18h à 0h
Sábados, domingos e feriados, das 11h às 18h