

MINERVINO JÚNIOR/CB



Dumpling de porco com abóbora do restaurante Rala

Porco na mesa

Em diferentes cardápios, a carne de porco se destaca nos restaurantes da capital, seja nas entradas seja nos pratos principais

Madu Suhét*

Mariana Reginato

Presente em entradas e pratos principais, seja na costelinha, desfiada ou cortada em cubinhos, a carne de porco faz parte do cardápio de diversos restaurantes na capital. Servida com massas, risotos ou para iniciar os trabalhos, a proteína é

querida de muitos brasileiros e quando bem preparada, agrada diferentes paladares. Sendo lombo, pancetta ou costela, a carne suína aparece em diversas receitas tradicionais do Brasil e está presente nas casas de Brasília.

A carne de porco se torna um ingrediente extremamente versátil para os chefs, que podem mesclar sabores, criando combinações agri-doces e potentes. A gordura

da proteína mantém a carne macia e a proteína pode ser assada, grelhada, frita ou defumada, entregando sabores marcantes em cada um dos preparos.

O chef de cozinha Gabriel Barros, do restaurante Rala, aprecia a utilização da carne de porco, insumo muito presente no seu cardápio. Gabriel esclarece algumas dicas para preparar uma boa carne de porco. “Para mim, os principais pontos para um bom prato com carne de porco é como você grelha ela, especialmente o copa lombo que é meu corte

favorito de trabalhar, tem boa quantidade de gordura presente, é muito macio e acompanhado de um molho picante, faz toda diferença”, afirma o chef.

Muito utilizada na Casa Baco, a carne de porco está presente no torresmo crocante, na costelinha ou no guanciale da carbonara, sendo aproveitada de várias maneiras. “Acho que carne de porco é vida, porco é uma carne essencialmente da cozinha brasileira, do quintal”, afirma Gil Guimarães, chef da Casa Baco e da Baco Pizzaria.