

Conhecida pela cocção lenta e sem pressa, a rabada, que já ganhou o coração das famílias brasileiras, agora conquista restaurantes contemporâneos

Isabela Berrogain

Por muito tempo associada às mesas de família e aos almoços de fim de semana, a rabada conquistou gerações até chegar aos cardápios dos mais diversos restaurantes da cidade. Preparado tradicionalmente com o rabo do boi cozido lentamente até atingir textura macia e caldo encorpado, o prato carrega sabores profundos, memórias afetivas e diferentes influências da culinária brasileira. A iguaria amada pelo brasileiro alcança, cada vez mais, prestígio gastronômico, sem perder a essência popular.

Para Suzânia Pinheiro, gerente do Calamares Restaurante, a rabada é um prato que não aceita pressa. “O sabor marcante nasce

Pratos com rabada, do Restaurante Dalva Cozinha da 108 Norte

CARLOS VIEIRA/CB/D.A PRESS



Comida feita sem pressa

justamente da cocção lenta, permitindo que a carne fique extremamente macia, suculenta e cheia de sabor”, explica. “Também é preciso deixar o molho ganhar consistência naturalmente durante o cozimento, sem exagerar em espessantes. Isso cria aquela textura rica

e brilhante”, acrescenta.

A iguaria de sabor intenso e preparo cuidadoso se tornou, há anos, paixão brasileira. “É um prato que tem muito a ver com a história das pessoas. Brasília recebeu pessoas do Brasil inteiro, nordestinos, cariocas, pessoas que

gostam muito de rabada. Replicar essa receita acaba sendo uma forma de estar perto da família e buscar um certo aconchego por meio dessa comida de vó”, aponta Kellen Amorim, sócia-proprietária do Marambaia.

A iguaria ganhou novos

desdobramentos nas cozinhas brasileiras, inspirando receitas que reinterpretam o prato tradicional, como é o caso das opções do Dalva Restaurante, que vão do arroz de rabada à com risoto de parmesão, sem deixar de lado a versão tradicional.

Rabada para todos os gostos

Na cozinha do Dalva, a rabada é um dos maiores orgulhos da equipe do restaurante, afirma a proprietária Elida Siqueira. Fruto do amor da família pela culinária, o restaurante na 108 Norte foi nomeado pela

responsável da casa em homenagem à avó, que criou 13 filhos apaixonados pela gastronomia. “Cozinhar sempre fez parte da minha história, da minha família e da forma como aprendi a cuidar das pessoas”, declara.

No cardápio, o prato amado pelo brasileiro é apresentado em quatro diferentes versões (entre R\$ 69,90 e R\$ 79,90), com destaque para o arroz de rabada, um clássico da casa, finalizado com rapadura caramelizada, gema

molinha e rúcula fresca. Outra opção é a com polenta cremosa, que, segundo Elida, é “perfeita para o jantar”. “Uma comida quentinha, afetiva e cheia de conforto”, descreve.

A rabada com risoto de parmesão, por sua

vez, é “uma combinação intensa e cremosa”, ainda de acordo com a proprietária. A versão tradicional também faz parte do menu e é acompanhada por arroz branco, farofa crocante e agrião fresco.