

Preparação à brasileira

A chef Marina Siqueira leva no nome do restaurante autoral o carinho por preparações que fazem parte da cozinha popular brasileira. Na comercial da 307 Norte, o Miúdo trabalha com língua, moela, ossobuco, costela e outros cortes que fazem parte da tradição alimentar nacional. O objetivo da casa, segundo a proprietária, é apresentar tais ingredientes de maneira "gostosa e acolhedora, sem mudar a essência deles".

Um bom tempero, uma textura agradável e uma apresentação cuidadosa, para Marina, fazem a diferença na hora de levar um prato que pode ser considerado diferente aos olhos da clientela. "Fico muito feliz quando alguém experimenta uma coisa nova aqui, se surpreende e até muda sua aversão a ela", diz a chef.

Um dos destaques do menu é, justamente, o cozido de moela e coração de frango (R$ 39,90), servido à base de tempero de pimenta-de-cheiro e alho. "O prato vem com pão francês e molho de pimenta, porque é daquelas comidas que ficam ainda melhores quando você molha o pãozinho no caldo", garante a proprietária.

Marina ainda explica que, por se tratar de um músculo naturalmente firme, a moela pede um cozimento mais longo. "A gente respeita esse tempo até conseguir uma textura macia e um caldo cheio de sabor", afirma a chef.

Para ela, o ingrediente representa muito bem a cozinha de interior e de boteco. "Ele está presente na mesa de muitas famílias brasileiras e que carrega um pouco dessa história de cozinhar com o que se tem, aproveitando os ingredientes e criando receitas cheias de identidade", avalia.

