

## PIRARUCU, o nosso bacalhau

*Entusiasta dos ingredientes regionais, a chef Ana Luiza Trajano mostra como usar o peixe amazônico em uma entrada moderninha e em um prato principal cheio de classe. É para inovar no cardápio de Páscoa e fazer bonito*

TEXTO BEATRIZ KOCH FOTOS BRUNO GERALDI

**C**onhecida pela diversidade de sua fauna e flora (a mais rica do mundo), a Amazônia enche os olhos de quem gosta de cozinhar. São plantas, frutas, raízes e temperos, além de técnicas que surpreendem – como a que dá origem ao tucupi, subproduto da mandioca. Uma das grandes estrelas é o pirarucu, peixe exclusivo da bacia amazônica. Imponente, é considerado o maior de água doce. Chega a 250 quilos e 3 metros de comprimento. “Como obtém parte de seu oxigênio na superfície da água, o pirarucu acabou se tornando alvo fácil para a pesca predatória, deixando a espécie em risco de extinção”, conta Ana Luiza Trajano, nossa chef, especialista em cozinha brasileira. Mas, felizmente, hoje o cultivo já acontece de maneira sustentável. De um tempo para cá, o peixe passou a ser criado em cativeiro. “Conheci vários viveiros que garantem sua produção o ano todo. Os principais estão no Acre e em Rondônia”,

acrescenta. Mas não é só quem vive no Norte do país que tem acesso a iguarias como essa. “Tornou-se comum encontrar esses produtos, inclusive o pirarucu, em mercados municipais e grandes redes de supermercados”, diz ela. Fresco, o peixe pode ser servido assado, grelhado ou ensopado. Tradicionalmente, é vendido seco e salgado e chega à mesa desfiado ou em postas, como o bacalhau. “As imensas mantas (*filés*) da carne são salgadas e secas ao sol. Essa apresentação deu ao peixe o título de bacalhau brasileiro”, explica Ana Luiza. As semelhanças não param por aí. O pirarucu tem textura parecida com a do peixe marinho, posta igualmente alta e branquinha. O gosto, porém, é mais suave. “E quase não possui espinhas, o que conquista ainda mais paladares.” Que tal se aventurar nesse novo sabor? A seguir, duas formas de preparar o pirarucu – na primeira, ele é servido fresco, em pedacinhos, sobre batata-doce caramelizada; na outra, batizada de “piracuiada”, sua posta seca vai acompanhada de vegetais, como na clássica bacalhoadinha portuguesa.

Como a maioria das receitas com pirarucu pede o peixe seco (e salgado), Ana Luiza ensina a fazer a salga em casa (veja na página seguinte). “Em vez de deixá-lo secar sob o sol, como manda a tradição, usamos a geladeira. O resultado é tão bom quanto”, indica a chef.





### SALGA CASEIRA

Filé de pirarucu  
(lombo e ventrecha)  
Sal grosso

Com uma faca, faça vincos em um dos lados do pirarucu. Passe sal grosso em toda a superfície do peixe com as mãos. Para cada quilo, calcule 1 xícara de sal. Coloque o peixe sobre uma grade, dentro de uma assadeira. Leve à geladeira coberto com filme plástico, de um dia para o outro. Durante essa etapa, ele vai soltar bastante água. Escorra, retire a grade e deixe o peixe direto na assadeira. Volte à geladeira por mais dois dias, virando as postas a cada dia e polvilhando com mais sal (grosso ou fino). Ao final do processo, o peixe estará salgado na medida – e seco.

### PIRARUCU COM BATATA-DOCE CARAMELIZADA PRONTO EM 1 HORA RENDE 10 PORÇÕES

- 360** gramas de pirarucu fresco em pedacinhos (use o lombo ou as rebarbas do que tiver em casa)
- Suco de **1** limão-taiti
- Suco de **2** limões-cravo
- Suco de **1** lima da pérsia
- Sal e pimenta-do-reino moída a gosto
- 2** colheres (sopa) de coentro picado
- 2** colheres (sopa) de cebola-roxa picada

- 1** colher (sopa) de pimenta dedo-de-moça, sem sementes, picada
- 3** colheres (sopa) de tomate, sem pele, fatiado fino
- 3** colheres (sopa) de manteiga
- 2** colheres (sopa) de açúcar
- 2** batatas-doces médias em rodela
- Minibrotos para decorar

Em uma tigela, tempere o pirarucu com o suco dos limões e da lima, sal e pimenta.

Junte os demais ingredientes, exceto a manteiga, o açúcar e os minibrotos. Deixe marinar por, no mínimo, 15 minutos. Enquanto isso, em uma frigideira, leve ao fogo médio a manteiga e o açúcar até caramelizar e salteie a batata-doce. Escorra a marinada, reservando o peixe e o líquido separadamente. Sirva o pirarucu sobre as fatias de batata-doce caramelizada. Finalize com a marinada. Decore com os minibrotos.



### PIRACUIADA PRONTO EM 1 HORA + TEMPO DE DESSALGA RENDE 6 PORÇÕES

- 1 ½** quilo de lombo de pirarucu seco (salgado)
- 1** xícara de azeite extravirgem
- 4** batatas, com ou sem casca, cozidas, em rodela
- 1** pimentão amarelo em rodela

**2** tomates em rodela  
**1** cebola média em rodela  
**1** xícara de azeitona preta

Em uma vasilha, cubra o pirarucu com água fria e deixe de molho de um dia para o outro, trocando a água com frequência, para dessalgá-lo. Transfira o peixe para um refratário e regue-o com metade do azeite. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno

preaquecido a 180°C por dez minutos. Retire o papel e distribua sobre o peixe a batata, o pimentão, o tomate, a cebola e as azeitonas. (Se desejar, adicione ainda ovos cozidos.) Regue com o azeite restante. Cubra novamente com papel-alumínio e asse por mais 20 minutos – retire o papel nos cinco minutos finais para que o peixe doure. Ajuste o sal se necessário. Sirva com arroz.

Concepção visual: Lorena Baroni Bósio • Produção culinária: Janaina Resende (Estúdio Fue)