

# O boteco lá de casa

Com esta seleção de petiscos, clássicos da cozinha de bar, fica fácil conquistar os amigos. Tem para todos os paladares, de friturinhas a carne crua bem temperada

CONSULTORIA ANA LUIZA TRAJANO TEXTO BEATRIZ KOCH  
FOTOS BRUNO GERALDI (RECEITA) E CHRIS VAN AMELN (RETRATO) PRODUÇÃO FLORISE OLIVEIRA

Às segundas-feiras, Ana Luiza costuma reunir uma turma em casa para jogar tranca e petiscar. "Sirvo cerveja e, se os amigos estiverem mais animados, caipirinha", diz a chef



Concepção visual Lorena Baroni Bósto • Produção culinária Janaina Resende (Estúdio Fue) • Madeira, O Velhão, prato (com borda marrom), Cerâmica Flavia Mendes; prato oval, Ateliê Nelise Onetto; demais louças, D. Filipa



Do agreste nordestino, vêm ingredientes como o queijo coalho e o melão. Do Sul, a tradição da carne crua picadinha e temperada no pão preto, que lembra o francês steak tartar. Em Curitiba, ela é chamada carne de onça. "Leva muita cebola e deixa o hálito igual ao do felino", brinca Ana

Chips de jiló  
Receita em  
claudia.com.br



### ISCA DE PEIXE COM MOLHO TÁRTARO

PRONTO EM 20 MINUTOS  
RENDE 4 PORÇÕES

- 500** gramas de badejo  
(ou pescada amarela)  
cortado em tirinhas  
Sal e pimenta-do-reino  
moída a gosto  
Suco de **1 ½** limão
- 1** gema
- 1** colher (sopa) de mostarda  
Óleo de milho
- 1/4** de maço de salsinha picada
- 3/4** de xícara de legumes  
em conserva,  
escorridos  
e picadinhos
- 1** xícara de farinha de trigo
- 1** ovo batido
- 2** xícaras de fubá

Em uma vasilha, tempere o peixe com sal, pimenta e suco de 1 limão. Reserve por 15 minutos. Enquanto isso, prepare o molho tártaro: em uma tigela, bata com um fouet a gema com a mostarda. Adicione o óleo em fio batendo até atingir consistência de maionese. Tempere com o suco de limão restante, sal e pimenta. Acrescente a salsinha e os legumes. Empane o peixe passando-o na farinha de trigo, no ovo e depois no fubá. Em uma panela, em fogo médio, frite em óleo fervente, em imersão, até dourar. Retire com uma escumadeira e deixe escorrer sobre papel absorvente. Sirva com o molho.



### QUEIJO COALHO COM MELAÇO

PRONTO EM 10 MINUTOS  
RENDE 8 PORÇÕES

- 500** gramas de queijo coalho  
Azeite para untar  
Melaço de cana a gosto

Corte o queijo em retângulos de aproximadamente 4,5 cm x 2 cm x 1,5 cm. Preaqueça, em fogo médio, uma frigideira untada com azeite e doure o queijo de todos os lados. Regue com melaço ou sirva-o à parte. Outra opção é servir o queijo espetado em palitos de churrasco quebrados ao meio.



### CARNE DE ONÇA

PRONTO EM 15 MINUTOS  
RENDE 2 PORÇÕES

- 300** gramas de coxão mole moído  
Sal a gosto
- 1** xícara de cebola-roxa picada
- 1 ½** colher (sopa) de mostarda escura  
Suco de **1** limão  
Molho de pimenta a gosto
- 1** gema
- 1** fio de azeite
- 2** fatias de pão preto
- 1/2** xícara de cebolinha

Em uma tigela, tempere a carne com sal, metade da cebola-roxa, 1 colher (sopa) de mostarda, o suco de limão e molho de pimenta. Junte a gema e o azeite misturando bem. Em uma assadeira, leve as fatias de pão ao forno médio, preaquecido, por dois minutos, só até a borda ficar firme. Distribua a carne sobre o pão. Cubra com a cebola e a mostarda restantes e finalize com a cebolinha.



### CALDUINHO DE FEIJÃO

PRONTO EM 1 HORA E MEIA  
RENDE 6 PORÇÕES

- 1** xícara de bacon em cubinhos
- 1/2** cebola picada
- 2** dentes de alho picados
- 6** xícaras de feijão cozido  
com bastante caldo
- 300** gramas de barriga  
de porco com pele  
Sal e pimenta-do-reino  
moída a gosto  
Óleo de milho para fritar
- 1/4** de maço de cheiro-verde picado

Em uma panela aquecida em fogo médio, frite o bacon. Junte a cebola e o alho e refogue até começar a dourar. Adicione o feijão, abaxe a chama e cozinhe por 40 minutos. Enquanto isso, em uma assadeira, tempere a barriga de porco com sal e pimenta. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que a pele esteja crocante. Bata o feijão no processador, passe por uma peneira e reserve. Corte a carne em cubinhos e, em uma panela, frite em óleo quente, em imersão, até ficar crocante e virar torresmo. Sirva por cima do caldo. Finalize com o cheiro-verde.