

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA**

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

PATRÍCIA AZEVEDO DOS SANTOS FIGUEIREDO

PANELINHA DE RODEIO

**RISOTO DE ABÓBORA COM MATAMBRE RECHEADO ACOMPANHADO
DE MOLHO DE REDUÇÃO**

SÃO BORJA

2022

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA**

PATRÍCIA AZEVEDO DOS SANTOS FIGUEIREDO

PANELINHA DE RODEIO

**RISOTO DE ABÓBORA COM MATAMBRE RECHEADO ACOMPANHADO
DE MOLHO DE REDUÇÃO**

Trabalho apresentado como requisito parcial para a aprovação na disciplina de TCC II, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja.

Orientadora: Ma. Camila Nemitz de Oliveira Saraiva

Professora de TCC II: Prof. Dra. Luciana Maroñas Monks

SÃO BORJA

2022

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA

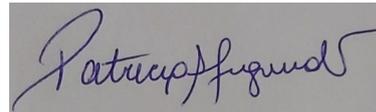
A orientadora, Professora Ma. Camila Nemitz de Oliveira Saraiva e a aluna Patrícia Azevedo dos Santos Figueiredo, abaixo assinados, certificam-se do teor do Memorial Descritivo produzido na disciplina de TCC II, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha.

PANELINHA DE RODEIO
RISOTO DE ABÓBORA COM MATAMBRE RECHEADO ACOMPANHADO
DE MOLHO DE REDUÇÃO

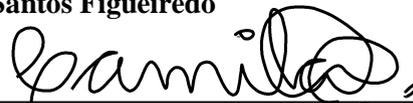
elaborado por

Patrícia Azevedo dos Santos Figueiredo

como requisito parcial para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão
de Curso II.



Patrícia Azevedo dos Santos Figueiredo



Professor (a): Ma. Camila Nemitz de
Oliveira Saraiva

Ma. Aline Prestes Roque
Componente da banca

Me. Alexander da Silva Machado
Componente da Banca

SÃO BORJA

2022

1 HISTÓRICO DA CONSTRUÇÃO DA PREPARAÇÃO

No artigo trabalhado na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I, realizou-se uma pesquisa bibliográfica acerca do legado cultural e gastronômico dos rodeios. Inicialmente foi realizada uma breve pesquisa histórica sobre esses eventos, como se deu o início desse movimento no continente americano e, posteriormente, foi realizada uma pesquisa de campo através da aplicação de entrevistas a pessoas tradicionalistas que participam dos rodeios na cidade de São Borja. O principal objetivo foi realizar um levantamento de como foi vivenciado esse movimento na região, e constatar qual foi o legado gastronômico e cultural que se perpetuou no município até hoje em dia.

Foi constatado que dentre as inúmeras atividades desenvolvidas nesses eventos as mais destacadas foram a 'lida campeira', como a tosa (esquila) de ovinos, a doma de animais, o tropeirismo, a lida caseira que inclui a alimentação das pessoas que trabalham nas propriedades rurais, o feitio de aramados, o trabalho em couro do guasqueiro, entre outras. Estes trabalhos relacionados, como especialidades, são, no entanto, compreendidos pelo saber de um único (e múltiplo) trabalhador rural, o campeiro, sendo aquele que sabe e conhece um pouco de cada uma dessas lidas do campo.

Nas atividades relacionadas à gastronomia destacam-se o uso de utensílios citados como o fogareiro, panelas de ferro, trempes, chaleira de ferro, fogão a gás (para emergências) entre outros utensílios. No quesito preparos o mais citado foi o Churrasco, feito com diversos tipos de carnes, miúdos e linguiça campeira, com acompanhamentos, onde o abate dos animais para todas as refeições eram realizados nos próprios acampamentos dos rodeios. Outras preparações citada foram o arroz de carreteiro (preparado com as sobras do churrasco), o feijão cozido com caldo ou feijão misturado com farinha de mandioca, a mandioca cozida, a batata doce cozida, o pastel frito, o ensopado de mandioca (espinhaço de ovelha com mandioca), o carreteiro de charque, massa/macarrão (feito em casa dias antes), o picadinho de abóbora ou moranga. Como sobremesa sobressaíram-se o sagu com creme, a ambrosia, o doce de abóbora em calda, doce de batata doce assada na casca e a degustação de frutas da estação, como a bergamota e a laranja.

Visando exaltar e lembrar esses importantes acontecimentos festivos da nossa cultura, criou-se o presente prato: "Panelinha de rodeio" que consiste em um risoto de abóbora acompanhado de um matambre recheado com linguiça campeira, queijo colonial, cenoura e pimentão, servido com um molho de redução e decorado com uma tuille. A formação desse prato se deu a partir

da escolha de ingredientes que fazem parte dos rodeios, conforme justificativas a seguir.

O matambre foi escolhido como proteína principal do prato, pois é um dos primeiros cortes escolhidos para assar durante o abate de bovinos, onde se constatou na pesquisa do TCC I, que este pedaço de carne era retirado, imediatamente limpo, salgado e já jogado na trempe com fogo de chão. Assim que a carne virasse as pontas da peça, estaria pronta para ser apreciada como aperitivo.

Junto ao matambre, acompanha a linguiça campeira (que foi escolhida com intuito de exaltar a técnica artesanal de se fazer linguiça, presente na cultura gaúcha) como recheio com queijo colonial, ingredientes muito característicos da época e ainda dos dias de hoje que representam muito bem a cultura gaúcha. Além de também incorporar em seu recheio , sabores que quando juntos harmonizam entre si, agregando também diversas cores, o que atrai visualmente o comensal.

O risoto de moranga foi escolhido como o carboidrato da preparação, por serem ingredientes que nunca faltavam nos rodeios, que são o arroz e a moranga, além de serem até os dias atuais elementos que representam a cultura gaúcha. No Brasil, o cultivo de arroz assumiu uma importância social, econômica e política desde os tempos coloniais, pois era utilizado para a subsistência de colonizadores e escravos e no município de São Borja ter esse produto como base da sua economia com as grandes plantações e empresas de beneficiamento desse produto. Além de que, o arroz é ingrediente que compõe alguns pratos consumidos nos rodeios, como por exemplo o carreteiro, e, ainda, é muito consumido através do preparo de risotos de frango, nas ações beneficentes promovidas na cidade para arrecadar fundos para alguma ação social.

Já a moranga era muito utilizada nesses eventos como acompanhamento do churrasco ou como sobremesa. Era utilizada uma variedade de moranga achatada e com gomos bem salientes, porém para compor o prato optou-se por a moranga cabotιά, que é um híbrido com menos concentração de água na sua composição trazendo para o risoto mais cremosidade e cor.

O molho escolhido para compor o prato é uma redução do sumo do cozimento do matambre e pensado na cor amarronzada representando o barro das pistas dos rodeios.

Para trazer mais crocância, altura e contemporaneidade ao prato, pensou-se numa tuille de erva mate na cor verde. Sendo todos os alimentos robustos, incorporou-se brotos de alfafa que complementam com refrescância e leveza ao preparo.

Se bem, os ingredientes principais que conformam a preparação, são alimentos que

fazem parte da alimentação dos rodeios e da vida cotidiana do são-borjense, incorporou-se alguns complementos para finalizar as percepções organolépticas dos comensais, trazendo consigo uma experiência gastronômica que remeta a este eventos culturais.

2 AS TÉCNICAS APLICADAS NO DESENVOLVIMENTO DA PREPARAÇÃO

Após definir a preparação a ser executada, partiu-se para o estudo de quais métodos e técnicas culinárias seriam utilizados para o preparo do prato.

Para o matambre primeiramente se alinhou em espessura e comprimentos iguais, para o recheio se utilizaram o corte de batonnet no queijo colonial, o julienne para os legumes, cenoura e pimentão. Logo no enrolado da peça se utiliza a técnica de amarração tradicionalmente utilizada no ballotini. Todas estas técnicas foram aprendidas na disciplina de Técnicas Básicas.

Após esse processo, passou-se o selado, um método de cocção seco onde se produz a Reação de Maillard que em altas temperaturas, cria uma crosta que além de trazer coloração permite conservação dos líquidos internos da peça.

Logo após, se realizou a cocção do matambre através de calor misto braseado ,onde se consite em tempo e umidade para amolecer as fibras da carne. Para auxiliair essa cocção de maneira mais efetiva, para uma carne mais suculenta foi incorporada a técnica de lardear a carne, onde se umedece a carne por dentro do cozimento, de modo que a gordura presente nos insumos do recheio derretem e são absorvidas pela carne.

Para o risoto, primeiramente foi preparado um fundo de legumes utilizando saborizantes naturais como o mirepoix, buquê garni e cebola pique, técnicas clássicas francesas utilizadas para enriquecer a preparação de sabores; conhecimentos esse adquiridos na disciplina de Técnicas básicas. Ao utilizar estas especiarias e condimentos se propicia uma leve combinação de temperos em medidas específicas trazendo uma harmonia de sabores.

Após isso inicia-se de fato o processo de preparo do risoto, onde se utiliza a técnica de corte brunoise (que consiste em cubos pequenos) e logo após utilizamos a técnica de frigir a cebola e o alho em uma gordura. Finalizando as técnicas cozinhando o risoto tradicionalmente e finalizando com a manteiga e o queijo , para trazer um quesito aveludado no paladar do comensal.

Com a finalidade de ressaltar sabores foi incorporado uma redução do sumo do matambre , onde esse molho é um processo de concentração dos sabores e espessamento de um caldo, sopa ou molho, através de uma ebulição lenta.

Para finalizar todos os preparos incorporou-se elementos decorativos como os brotos de

alfafa para trazer frescor e a tuile de erva mate que consiste em é um tipo de biscoito muito leve, seco e crocante que da altura ao empratamento.

3 DESENVOLVIMENTO DA PREPARAÇÃO GASTRONÔMICA

Para a realização, produção e finalização do prato proposto neste trabalho, foram realizados três testes, conforme descrito a seguir.

3.1 Primeiro teste

No primeiro teste realizado foi utilizado uma peça inteira de matambre, de aproximadamente 1.200 kg. Esta peça foi deixada marinando no sumo de abacaxi por 2h, para amaciar a carne e dar sabor. Logo após, o matambre foi retirado e lavado em água corrente, temperado com sal e pimenta preta, foi recheado com linguiça campeira artesanal adquirida no mercado local. À seguir foi realizada a cocção no forno, onde a carne estava envolta em papel alumínio, porém o resultado final não foi satisfatório. No resultado do primeiro teste a carne ficou extremamente dura e ressecada por fora.

Também foi testado o preparo da batata doce roxa, onde este elemento no início da concepção do prato, traria a crocância desejada à apresentação através de um chips, porém o resultado inicial foi insatisfatório. A batata com casca foi branqueada e, após, frita por imersão, mas perdeu a crocância, a cor e ficou amarga.

Figura 01: Insumos do teste 1 matambre enrolado e chips de batata doce roxa.



Fonte: imagem da pesquisadora, 2022.

3.2 Segundo teste

No segundo teste realizado foi utilizado em torno de 700 gr de matambre, com o mesmo tempo de marinada do primeiro teste. Foi recheado com queijo colonial cortado em *batonnet* para agregar maior umidade e cenoura e pimentão vermelho, cortado em Julliene para agregar cor e sabor à preparação e não ficar monocromático. Porém a técnica de cocção do matambre foi de cocção por calor misto, o braseado, onde o matambre foi selado em panela de ferro e, após, cozido em fundo de carne por aproximadamente 2 horas.

O risoto de moranga, utilizou-se como fundo de hidratação o fundo da cocção do matambre. A batata doce foi descascada e cortada com o mandolim e assada em forno de convecção.

O resultado foi satisfatório em relação ao preparo do matambre, onde se obteve uma carne suculenta no interior com aparência dourada no exterior da peça. Quanto ao risoto, ficou à desejar, pois a moranga foi cortada em cubos que não foram completamente homogêneos com o arroz, não deixando a coloração esperada. A batata doce roxa novamente teve resultado insatisfatório, já que teve perda da cor. Sendo assim, resolveu-se retirar este ingrediente do preparo e buscar algum outro ingrediente que desse crocância e cor ao prato. Por fim, o molho ferrugem foi feito a partir da redução do fundo de cocção do matambre. Porém, ficou faltando algum elemento a mais para dar uma sofisticação.

Figura 02: Preparos do teste 2: matambre sendo braseado e o prato pronto o com risoto de moranga, chips de batata doce roxa, matambre recheado e molho ferrugem.



Fonte: imagem da pesquisadora, 2022.

3.3 Terceiro teste

O último teste realizado foi do risoto, sendo primeiramente frigida a cebola, alho e sal. Após foi adicionado o arroz arbóreo e o fundo de legumes, no meio da cocção do arroz, foi

adicionado o vinho e, na finalização, acrescentada a manteiga.

Para dar sabor e cor ao risoto foi adicionado um purê de moranga cabotia, que foi previamente coccionada em calor seco, no forno à 180° C, envolto de papel alumínio pelo tempo de 12 minutos, este método de cocção pensado por acentuar a cor do alimento e cremosidade. Finalmente foi realizado o preparo da *tuille* para dar cor e altura ao empratamento, resultado satisfatório e harmônico aos preparos.

Figura 03: Preparos do risoto de moranga e *tuille*.



Fonte: imagem da pesquisadora, 2022.

4 DESCRIÇÃO DO RESULTADO DA PREPARAÇÃO

Após a decisão de que a proteína animal seria a protagonista da preparação, veio a dúvida de qual seria o corte utilizado. O escolhido foi o matambre bovino, pelo fato de que historicamente, não era um corte de carne considerada nobre e normalmente quem a consumia eram as pessoas que praticavam o abate nas festividades e eventos. Havia um diferencial no preparo deste corte, eles apenas salgavam a peça e a jogavam sobre a trempe até que as pontas se virassem, sendo esse o ponto próprio para o consumo. Verificou-se que dessa forma fica uma carne muito seca, então o resultado do prato proposto ao final desse trabalho foi desenvolver uma preparação em que essa peça fosse mais valorizada, para tal foi recheada e guarnecida com um recheio de linguiça, queijo colonial, cenoura e pimentão vermelho, depois com o método de braceamento obteve-se uma carne suculenta, saborosa e macia.

Para a guarnição foi preparado um molho de redução onde o fundo de carne, utilizado na cocção do matambre, foi reduzido, e logo após, foi agregada uma dose de cerveja IPA, para agregar o amargor do lúpulo, sendo este, um complemento no conjunto da preparação para que se obtenha as devidas características organolépticas que um prato deve apresentar, cor, sabor e

textura aveludada que esse molho proporcionou ao prato.

Para o acompanhamento principal foi escolhido o risoto, optou-se pelo arroz arbóreo, para dar cremosidade ao prato já que é um ingrediente que contém bastante amido. Neste agregou-se a moranga que trouxe cor e sabor a preparação.

A *Tuille* verde agrega cor, textura e crocância ao prato, além de ser um elemento que dá altura ao empratamento do mesmo e apresenta um formato rendado dando movimento ao mesmo.

Os brotos verdes acrescentaram frescor e cor verde à preparação, finalizando a composição do prato com elementos agregados em uma preparação completa em que todas as características organolépticas estão presentes combinando sabores, aromas, texturas, formatos e propriedades nutricionais.

Contudo, constatou-se que o prato traz diversas simbologias que remetem aos ingredientes da cultura alimentar local, seja dos rodeios, seja da vida cotidiana dos gaúchos e mais especificamente dos são-borjenses, como uma forma de exaltar, relembrar e valorizar essa cultura por meio desse prato. Apresentando sua importância e uma possível vertente de originalidade e contemporaneidade para essa tradição.

5 FICHAS TÉCNICAS

5.1 Ficha técnica Risoto de Abóbora

