

Baixada

Boteco do Manolo de Itaguaí revela tradicional receita de bacalhau

JUPY JUNIOR | jupy.junior@odia.com.br

Uma receita de família que cabe muito bem na ceia de fim de ano. Assim é o Bacalhau Assado ao Molho de Alho com Risoto de Camarão e Batatas ao Murro, uma exclusividade que somente há dois anos passou a integrar o cardápio da rede de restaurantes Boteco do Manolo (são 10 ao todo no Rio de Janeiro, uma delas em Itaguaí, no shopping PátioMix). O prato, um ás na manga de Manuel Barcia Riveiro, era preparado somente em ocasiões especiais, para convidados idem. Ocorre que Manuel, imigrante espanhol que chegou ao Brasil na década de 1950, “adquiriu” o nome Manolo e assim passou a ser conhecido. Ele começou a carreira na gastronomia como garçom e depois fez fama com o restaurante que abriu em 1964 com outros três sócios (todos imigrantes) em São Cristóvão: o Adegão Português.

A casa, dedicada à gastronomia portuguesa, virou reduto de vascaínos, dada a proximidade com a sede dos cruzmaltinos, o estádio de São Januário.

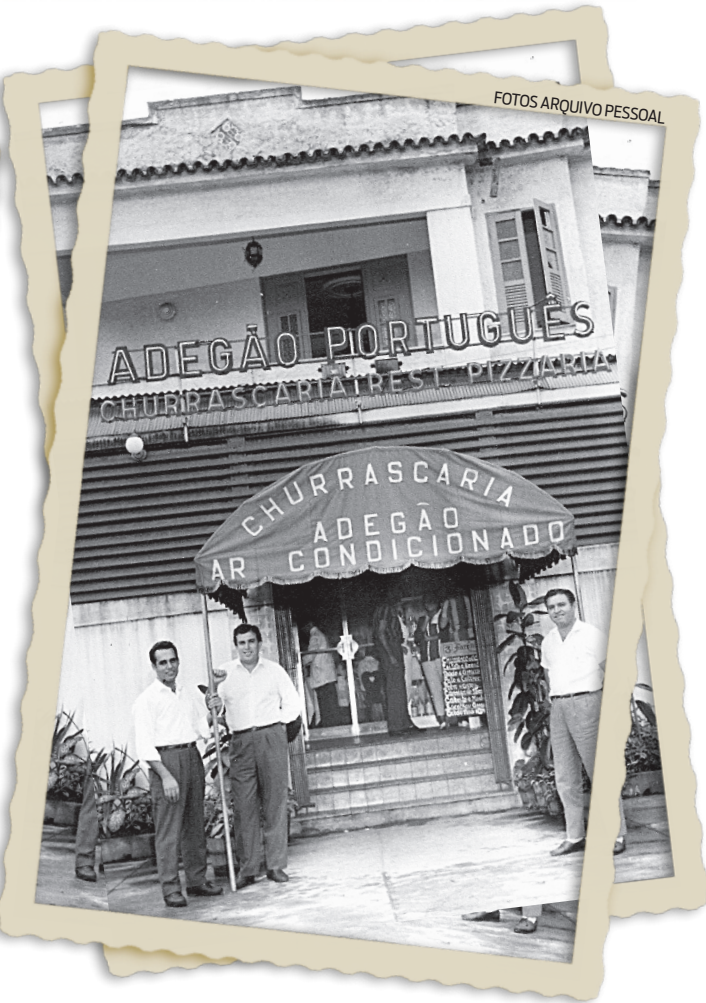
Manolo, infelizmente, morreu em 1999, mas o filho, Marcelo Barcia, manteve o legado e junto com outros sócios abriu o primeiro Boteco do Manolo, assim batizado em homenagem ao pioneiro espanhol. Foi um sucesso que se estendeu a vários outros bairros e cidades.

A receita do bacalhau especial ficou esquecida por anos, mas Marcelo a recuperou de dentro do baú dos Barcia. Além do peixe, estrela do prato, há também batatas ao murro e camarão, numa ousada e requintada combinação de sabores que deve ser acompanhada por um belo vinho. Tudo é muito adequado a uma bela ceia.

Paulo Araujo, que é um dos sócios da empresa, explica que o prato pode ser saboreado no restaurante em Itaguaí, mas ele decidiu apresentar a receita como um presente especial aos leitores e como uma forma de enaltecer a memória do velho Manolo.

A receita não é complicada, não exige grandes habilidades. Mas a fama do prato não é à toa e quem for fazer deve se preparar para receber os elogios. Veja o passo a passo abaixo.

Imigrante espanhol que inspirou nome do restaurante preparava o peixe em ocasiões muito especiais, apenas para amigos



No alto: Manoel Barcia Ribeiro, o Manolo (sentado, à esquerda) com o sócio, Paco (sentado, à direita) posam com parte da equipe do Adegão Português. Ao lado, o bacalhau pronto para ser degustado pelos clientes do restaurante em Itaguaí

BACALHAU ASSADO AO MOLHO DE ALHO COM RISOTO DE CAMARÃO E BATATAS AO MURRO

Rendimento para três pessoas

Ingredientes

- Uma posta de bacalhau Gadus Morhua de mais ou menos 1kg devidamente dessalgada
- 600ml de azeite extra virgem
- Açafrão, de preferência espanhol (caso não encontre, uma colher de café rasa de açafrão ou cúrcuma)

- 350g de alho bem picadinho na faca e seis dentes, também picados, para o risoto
- Duas folhas de louro
- 800g de batatas calabresas
- 500g de camarão descascado de limpo
- 350g de arroz cozido da marca de sua preferência

- Um tomate grande picado
- Uma cebola grande picada
- Salsa a gosto
- Catupiry a gosto
- Parmesão ralado a gosto

Modo fazer

1

Lave bem e cozinhe as batatas até que estejam ao dente (entre firmes e cozidas, com o garfo conseguindo entrar um pouco na batata). Amasse-as com as palmas das mãos até que se rompam (ou dê uma batida de leve nelas até que se abram). Salpique sal em escama ou sal grosso, um fio de azeite e leve ao forno até que dourarem. Reserve.

2

Em forno pré-aquecido, coloque a posta de bacalhau em um refratário com azeite cobrindo-a até a metade. O forno deve estar a 180°. Geralmente leva de 40 a 50 minutos, ou observe: se a espinha central se descolar da carne com facilidade, está no ponto. Então, escorra o azeite e reserve o bacalhau no mesmo refratário.

3

Em uma frigideira, aqueça azeite e junte o alho. Acrescente duas folhas de louro e uma pitada de açafrão espanhol ou uma colher de café de açafrão ou cúrcuma. Mexa até dourar bem o alho e reserve.

4

Montagem - No refratário, arrume as batatas assadas ao redor da posta de bacalhau. Despeje o conteúdo da frigideira com o alho dourado por cima da posta e leve ao forno novamente por mais 15 minutos.

5

Risoto - Refogue no azeite os seis dentes de alho picados, cebola, salsa e tomate. Acrescente o camarão. Cinco minutos depois, junte o arroz já cozido, queijo parmesão e catupiry a gosto. Refogue tudo junto e sirva em um refratário e decorando com ovos cozidos, salsa picada e parmesão ralado. É o acompanhamento ideal da estrela da noite, que é o bacalhau.



Observação: Ajuste o tempero apenas ao final, por causa do parmesão e do bacalhau (que sempre retém um pouco de sal, caso tenha sido dessalgado em casa).