



Prato-cabeça

Roberto Smeraldi

Aproveitamento do Brownie, de cabo a rabo

Boi criado de forma sustentável está sendo usado, de forma também sustentável pelo colunista, que levou para a cozinha gordura, pele e ossos, além da carne do animal.

16 novembro 2016 | 20:33

por **Roberto Smeraldi**

Quando uma carcaça bovina de 920 quilos chega na cozinha, a sensação é de carne que não acaba nunca. Em junho, esta coluna anunciou um desafio: [aproveitar o boi Brownie - aquele gigante criado de forma sustentável](#) pelo amigo Ricardo Sechis - de cabo a rabo. Transformou-se no mais marcante aprendizado em minha vida de cozinheiro.





Foto: Roberto Smeraldi | Estadão

Ao longo da jornada você inverte a lógica costumeira - “quero executar essa receita, vou escolher o melhor ingrediente” - para “o que posso fazer com o ingrediente?”. No primeiro caso, você reproduz algum repertório. Já no segundo, quando não fizer besteira, gera alguma inovação. Trabalhar com um animal inteiro junta a abundância festiva com a escassez criativa. Nada mais do que ocorreu ao longo da história da humanidade, na família ou na tribo onde se matava ou caçava um animal a cada época, ou cada ano.

Por um lado você sabe que nos próximos meses só haverá uma picanha, e não quer desperdiçar a chance de fazer o melhor com ela. Mas por outro há de planejar o que fazer com mais de cem quilos de gordura pura. E é por aí que comecei. Derretendo a gordura de acordo com seu ponto de fusão, para identificar usos diversos. Depois filtrando esse óleo que pode passar de 200 graus sem qualquer fumaça. Eis porque os belgas construíram a fama da mais crocante e saborosa batata frita. Mas o melhor vem quando você solidifica outra parte para se improvisar confeito: nascem massas brisée, folhada e podre de leveza inusitada. Lá vão meus filhos passando a “manteiga do Brownie”, de textura bem cremosa, no pão com geleia do lanche.



Foto: Roberto Smeraldi | Estadão

Quando você usa um boi inteiro, o tempo dedicado à grelha do churrasco vira fração mínima daquele que se vai em atividades de laboratório, pré-preparo, cozimento, salga, cura, conservação, extração de minerais. Com um osso não dá para fazer muita coisa, mas com 200 quilos de ossos você cria um arsenal de bases (caldos, molhos, gelatinas...) para cozinhar de tudo e por meses, inclusive para dar um toque especial nos vegetais.

Ao contemplar um fígado de sete quilos, você não pensa em bifinhos acebolados na chapa. Pensa em como lhe dar sobrevida. Se o refogar com dois quilos daquela gordura, dois copos de cachaça, ervas e nozes, nasce no processador um guloso patê a ser porcionado em vácuo, em 40 bloquinhos de 250 gramas. Aliás, resolvidos os presentes de Natal.



Patinho do Brownie Foto: Roberto Smeraldi | Estadão

Enquanto salgava para cura um patinho e um lagarto, caiu o olho num pedaço de acém, um corte grande e desengonçado que jamais viria de um açougue. Isso permitiu reparar a malha entremeada de gordura, desvelou um outro acém que eu

jamais enxergara. Pronto, desossei na hora e foi para cura, com ervas e sementes de erva doce. Quem o provou, achou que era porco.



Foto: Roberto Smeraldi | Estadão

Aprendi a valorizar uma provocante saladinha de palitos de tendão cozido, com sal, azeite e cebola roxa fina. Ou a otimizar o rendimento de uma costela dry age com a ajuda de um destilado: recomendo! Quando cheguei no baço (sim, o boi tem baço também) fui pedir ajuda aos baianos, com sua passarinha, e aos sicilianos, com seu sanduíche de mèusa: o que deu? Isso conto outra vez.





Foto: Roberto Smeraldi | Estadão

Aprendi a valorizar uma provocante saladinha de palitos de tendão cozido, com sal, azeite e cebola roxa fina. Ou a otimizar o rendimento de uma costela dry age com a ajuda de um destilado: recomendo! Quando cheguei no baço (sim, o boi tem baço também) fui pedir ajuda aos baianos, com sua passarinha, e aos sicilianos, com seu sanduíche de mèusa: o que deu? Isso conto outra vez.



Foto: Roberto Smeraldi | Estadão