

Os segredos do Picadinho – Paixão nacional



Estamos falando do Picadinho e, conforme prometido no post de ontem, aqui vai a receita do Picadinho Meio Noite – da forma que foi concebido pelo chef **Paul Ruffin** do **Copacabana Palace** e pelo Barão **Max Stuckart** que revolucionou a noite do Rio de Janeiro e do Brasil com suas idéias sofisticadas.

PICADINHO MEIA-NOITE

(Rende 10 porções)

Ingredientes:

Picadinho

2½ Kg de filé mignon

15g de louro

30g de alecrim picado
30g de segurelha picada
300g de cubinhos de tomate, sem casca
30g de salsinha picada
30g de cebola picada
20g de alho picado
300ml de caldo de carne
30g de farinha de trigo
Óleo de oliva quanto baste
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Batata noisette

600g de batatas
Manteiga o quanto baste
Alecrim a gosto
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Ovo poché

10 ovos
2 litros de água
150ml de vinagre
Sal a gosto

Banana à milanesa

10 bananas nanicas
Óleo o quanto baste
Sal a gosto

Ervilhas

300g de ervilhas frescas
Manteiga o quanto baste
Sal a gosto

Farofa

300g de farinha de mandioca torrada
Manteiga o quanto baste
1 pitada de sal

Arroz

400g de arroz cozido (preparado com caldo de carne)

Manteiga o quanto baste

Caldo de feijão e couve

Caldo de feijão o quanto baste

Couve o quanto baste

PREPARO:

Picadinho

- Limpe e corte a carne em cubinhos.
- Em um panela, doure no óleo de oliva o alho e a cebola. Misture a carne e os demais temperos (menos os tomates).
- Quando a carne estiver quase cozida, junte a farinha e mexa bem. Acrescente o caldo de carne, os cubos de tomate e acerte o sal.
- Deve ficar úmido.

Batata noisette

- Descasque as batatas, lave-as e enxugue-as. Enfie bem fundo na polpa um colher redonda (própria para isso – boleador) e com um movimento circular retire uma bolinha. Coloque-a na água e vá repetindo a operação.
- Escorra as bolinhas de batata, enxugue-as e doure-as em uma frigideira com manteiga bem quente.
- Tempere com sal, pimenta, alecrim e complete rapidamente o cozimento.
- Escorra.

Ovo poché

- Em uma panela, ferva a água com o vinagre. Quebre os ovos dentro da água, deixe ferver por três a quatro minutos e retire-os com uma escumadeira.
- Coloque-os rapidamente em água fervente com sal, retire-os e escorra-os sobre um pano.

Banana à milanesa

- Passe as bananas em farinha de trigo, depois em ovos batidos e, por último, em farinha de rosca. Frite-as numa frigideira,

em óleo bem quente, duas por vez, até ficarem douradas.

Ervilhas

- Cozinhe as ervilhas em água com sal, escorra-as e puxe-as na manteiga.

Farofa

- Aqueça a manteiga em uma frigideira, junte a farinha e, mexendo com uma colher de pau, deixe tostar. Tempere com sal.

Arroz

- Puxe o arroz já pronto na manteiga quente.

Caldo de feijão e couve

.Aqueça o caldo de feijão (previamente preparado), reduzindo um pouco até engrossar.

.Dê uma prévia escaldada na couve, corte em finas tirinhas e refogue.

Montagem

- Distribua o picadinho em pratos individuais e coloque o ovo em cima.
- Guarneça em volta com as ervilhas, a banana, a farofa, a batata, o arroz, o caldo de feijão e a couve.



Sebastiao Moreira/AE