

Receitas com nome estrangeiro: brasileiras de coração

Seja em um cardápio de restaurante, em um livro de culinária ou nas conversas de família, é comum pensarmos que certos nomes remetem a tradições internacionais – quando, na verdade, trata-se de criações bem brasileiras. Essa mistura de sotaques e sabores reflete não apenas a criatividade gastronômica do país, mas também o jeito irreverente de batizar pratos, ora com referências estrangeiras, ora com adaptações locais.

Pavê – embora o nome remeta ao francês, a sobremesa como conhecemos – camadas de biscoito, creme e chocolate – nasceu em São Paulo nos anos 1960.

Estrogonofe – inspirado na Rússia, mas abrigado com creme de leite, ketchup e a inseparável batata palha.

Bife à parmegiana – com pompa italiana, é invenção paulistana, criado por imigrantes, mas adaptado ao gosto brasileiro com molho farto, queijo derretido e a clássica dupla arroz com fritas.

Frango à passarinho, que soa exótico, mas não tem nada de estrangeiro – o nome surgiu da semelhança dos pedaços pequenos com porções de aves.

Escondidinho – apesar de parecer sofisticado, é uma invenção nacional feita com mandioca ou batata e recheios variados.

Romeu e Julieta – que poderia remeter a Shakespeare, é na verdade a mais mineira das combinações: queijo com goiabada.

Cachorro-quente – no nome herdado do hot dog americano, ganhou no Brasil uma versão única, com purê de batata, milho, ervilha, farofa e até ovo de codorna.

Sopa paraguaia – não é sopa e nem vem do Paraguai: trata-se de um bolo salgado de milho muito popular no sul do país.

Essas “confusões culinárias” revelam o quanto o Brasil adora brincar com referências, mesclar culturas e imprimir identidade em cada detalhe. São receitas que parecem estrangeiras, mas que carregam o tempero, a criatividade e a hospitalidade brasileira.

No fim das contas, pouco importa se o nome soa francês, russo ou italiano. O que realmente conta é o sabor, a memória afetiva e a história por trás de cada prato. Essas receitas “com nome gringo, mas alma brasileira” mostram que a gastronomia vai muito além da cozinha: é cultura, humor e identidade. Talvez seja justamente esse espírito inventivo que torna a culinária brasileira tão especial – sempre aberta ao novo, mas sem nunca perder o seu tempero único.

E se quer saber mais sobre esse tema e mais gastronomia de forma leve e engraçada, **segue o perfil @breno.lerner** no Instagram. Foi de onde me inspirei para esse texto, acredito que vão adorar as histórias dele.