



Chef curitibano surpreende ao resgatar origem gastronômica e trocar proteína bovina pela suína

Oficializada desde 2016 como patrimônio cultural imaterial de Curitiba, a carne de onça costuma surpreender turistas com a impressão de que um animal ameaçado de extinção possa ter virado prato principal. Feita na maioria dos casos com carne bovina moída crua, e não de felino como sugere o nome do prato, a iguaria é temperada com cebolinha e cebola crua, e servida com pão e mostarda escura.

Mas o chef curitibano Rafael Kula, do restaurante Quitutto, resolveu inovar com uma releitura da carne de onça, utilizando como tempero apenas azeite de oliva, rum, sal e pimenta-do-reino. A inspiração veio da tradicional receita alemã de Hackepeter, feita originalmente com carne suína crua, temperos e condimentos. O resultado foi um prato surpreendente, que caiu no gosto dos clientes durante o 4º Festival Filé Mignon Alegra GastroTiba, realizado em abril deste ano.





“Existe um preconceito infundado com a carne suína crua. Muitas pessoas dizem que é necessário cozinhar muito a proteína para ter segurança. Mas isso não existe. Com a evolução tecnológica e as técnicas de produção atuais não há nenhum tipo de risco para o consumidor, desde que haja, é claro, uma garantia de procedência. Nós utilizamos os produtos da Alegria, empresa paranaense que já conquistou diversas certificações de qualidade”, destaca Kula.

Com o Brasil ocupando o quarto lugar entre os países que mais produzem carne suína, de acordo com o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), a Alegria se destacou ao ser a primeira empresa nacional a receber a certificação North American Meat Institute (NAMI) de bem-estar animal para suínos, concedida pelo World Quality Services (WQS). O gerente de suínos da Alegria, Fabrício Penaforte Borges, comenta que, para o consumidor, a receita tradicional sendo adaptada pode causar surpresa, mas é a relação de confiança que o estabelecimento tem com o fornecedor que faz a diferença. “Uma boa forma para que o consumidor se oriente é procurar saber qual a procedência da carne. Aí que entra a importância de uma empresa com certificações e reconhecimentos, pois demonstra a credibilidade da marca”, completa Borges.

Confira abaixo a receita de Carne de Onça Suína, pelo Chef Rafael Pontaroli Kula!

Receita de Carne de Onça Suína (porção individual), por Quitutto GastroPub:

Ingredientes

- 180g de mignon suíno Alegria moída
- 25ml Rum Bacardi
- 60g cebola
- 25g cebotele ou cebolinha verde
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Azeite de oliva extra virgem
- Mostarda preta a gosto
- 1 fatia grande de broa preta úmida

* **DICAS:** Compre sempre o mignon suíno Alegria pouco antes do preparo, quanto mais fresco, mais saborosa a carne de onça suína. Peça para moer o mignon suíno Alegria duas vezes. Após temperar a carne, deixe-a descansando na geladeira por aproximadamente 30 minutos para pegar bem o sabor dos temperos.

Modo de preparo

- 01Coloque a carne moída em um recipiente, adicione o sal, a pimenta do reino, o rum e um fio de azeite de oliva. Misture cuidadosamente todos os ingredientes na carne, mexa bem e deixe repousar.
- 02Corte a cebola em brunoise (bem picadinha) e a cebotele ou cebolinha verde bem fina (o mais fininho possível).
- 03Num prato, coloque a fatia de broa úmida, adicione a carne já temperada e sob a carne acrescente primeiramente a cebola cortada e depois a cebotele. Regue com azeite de oliva à gosto.
- 04Sirva com mostarda escura.



Ficou com vontade? [Encontre os produtos Alegra pertinho de você!](#)

Siga-nos nas redes sociais e fique por dentro de todas as novidades Alegra!

