

# Cordeiros postos à mesa

Restaurante em Araricá funciona apenas um domingo por mês

Uma vez por mês, a obstetra Sílvia e o cardiologista Alfredo Reich (*foto abaixo*) acessam a lista de e-mails de amigos e clientes da Güntherland, propriedade de 34 hectares em Araricá, a 60 quilômetros da Capital, avisam em que domingo será realizado o almoço e aguardam os pedidos de reservas. O disputado almoço mensal no restaurante familiar, com poucas mesas coletivas e instalado na área contígua à residência do casal, oferece uma cozinha caseira em que o cordeiro é o ingrediente principal. A cozinha fica por conta de Sílvia. O

assado e as bebidas são responsabilidade dos filhos biólogos Gustavo e Guilherme. Alfredo se encarrega da recepção e do atendimento. As noras também dão sua contribuição na hora de servir: Na mesa à entrada da casa, cachacinhas de butiá, de carambola e uma purinha, para abrir o apetite, estão dispostas junto a pães caseiros, patê de fígado de cordeiro, cuca, queijos e salame. Uma lousa na parede revela as delícias que serão servidas naquele domingo. O cardápio dos almoços dominicais mostra a versatilidade da carne de cordeiro. Pode incluir a

sopa gaudéria, feita com o pescoço, o xixo oriental com cubos de pernil ou carré, a costela recheada com linguiça e requeijão, o rocambole com carne de pernil e a paleta assada na brasa. Como acompanhamentos, saladas, polenta, arroz, aipim cozido e muitas outras delícias. Na hora da sobremesa, mais um integrante da família revela seus dotes culinários. A vó Irany, mãe de Alfredo, é quem prepara os doces. Imperdíveis os de laranjinha kinkan e de carambola em calda. Os almoços mensais são uma forma de os médicos colocarem em prática uma de suas paixões:

a gastronomia. Mas as paixões são muitas. Sílvia tem, na propriedade, um ateliê de tecelagem de peças de vestuário e decoração com as lãs das ovelhas. Alfredo se dedica à criação dos ovinos e à produção de suco orgânico, de uvas cultivadas no local. Os filhos Gustavo e Guilherme colocam em prática seus conhecimentos e cultivam frutas e verduras orgânicas para consumo no restaurante familiar. O almoço dominical permite que os visitantes conheçam um pouco de tudo o que é produzido na Güntherland. Informações no site [www.guntherland.com.br](http://www.guntherland.com.br).

FOTOS RICARDO CHAVES



## SOPA GAUDÉRIA

Porções: 8

500g de pescoço de cordeiro  
2 tomates  
1 cebola  
2 dentes de alho  
1/2 pimentão verde

300g de batatas  
200g de arroz  
1 galho de manjerona  
3 colheres (sopa) de óleo  
salsa  
louro  
1,5 litro de água  
sal e pimenta a gosto

1. Corte o pescoço em pedaços.
2. Doure no óleo e junte a cebola, o alho, o tomate e o pimentão picados.
3. Refogue e acrescente o louro, a manjerona e um pouco de água quente.
4. Deixe ferver por 15min.
5. Acrescente as batatas, o arroz e mais água quente.
6. Tempere e deixe ferver por 20min.
7. Acrescente a salsa no momento de servir.

## COSTELA RECHEADA

Porções: 8

1 costela de cordeiro desossada  
1 cebola picada  
1 tomate italiano picado  
1/2 pimentão verde picado  
50g de toucinho  
50g de requeijão  
100g de queijo mussarela  
250g de linguiça picada  
sal e pimenta a gosto

1. Abra a costela desossada.
2. Tempere dos dois lados com sal e pimenta e pincele o requeijão.
3. Frite o toucinho, despreze o excesso de gordura líquida e refogue a cebola.
4. Espalhe sobre a carne.
5. Em seguida, coloque o tomate e o pimentão.
6. Abra a linguiça, espalhe sobre a costela e coloque as fatias de queijo.
7. Enrole como um rocambole e amarre com cordão, cuidando para fechar as pontas para não perder o recheio.
8. Envolve em papel-alumínio.
9. Leve ao forno, a 200 graus, por 45min.
10. Retire o papel-alumínio e deixe no forno por mais 15min até dourar.



## BOLO DE CARNE

Porções: 6

1kg de pernil de cordeiro moído  
1 ovo  
2 colheres (sopa) de farinha de rosca  
tempero verde  
3 fatias de presunto  
3 fatias de queijo  
3 colheres (sopa) de requeijão  
tiras de bacon  
temperos a gosto

ovo e a farinha de rosca.

1. Sove bem a massa, até que fique bem unida.
2. Sobre um plástico, abra no formato de um retângulo.
3. Distribua o requeijão, o presunto e o queijo em rolinhos.
4. Com a ajuda do plástico, enrole como um rocambole.
5. Coloque em uma forma e cubra com tiras de bacon.
6. Leve ao forno, em temperatura alta, até ficar dourado.
7. Cubra com o molho de sua preferência.
8. Leve novamente ao forno por 15min.



## PALETA NA PARRILLA

Porções: 4

1 paleta de cordeiro  
1 limão bergamota  
sal

1. Faça um fogo de chão, usando lenha para manter um fogo manso por 5h.
2. Doure a carne de um lado, retire do fogo, esprema 1/2 limão e polvilhe sal fino, cuidando para não usar demais.
3. Recoloque no fogo pelo outro lado e repita o processo.
4. Mantenha e alimente o fogo, cuidando para que não fique forte.



5. Vire a paleta de tempo em tempo para assá-la dos dois lados.
6. Dependendo da intensidade do fogo, estará pronta em 5h.

## XIXO ORIENTAL

Porções: 8

1kg de pernil ou carré de cordeiro desossado e cortado em cubos  
1 cebola cortada em 4  
1 pimentão verde em pedaços  
1 tomate italiano em gomos  
10g de zatar  
5g de cominho  
5g de páprica  
5g de mel  
20 ml de azeite de oliva  
sal e pimenta-do-reino



1. Tempere a carne com o zatar, o cominho, a páprica, o mel, o azeite de oliva, o sal e a pimenta.
2. Deixe marinar por pelo menos 1h.

3. Espete em palitos grandes de madeira, previamente molhados, alternando os cubos de carne com a cebola, o pimentão e o tomate.
4. Grelhe sobre brasa forte para ficar dourado por fora e suculento por dentro.

No  
Donna

Confira no caderno Donna do próximo domingo a produção de palas e outras peças de lã da Güntherland

**Fest Queijo** 22ª edição

**Venha conhecer o Espetáculo da Gastronomia!**

07 A 31 DE JULHO DE 2011  
Carlos Barbosa - RS - Brasil

Sextas das 18h às 22h - Sábados das 10h às 22h  
Domingos das 10h às 18h

Salão Paroquial da Igreja Matriz  
Fone: 54 3461.6893  
festiqueijo@festiqueijo.com.br  
[www.festiqueijo.com.br](http://www.festiqueijo.com.br)

Sponsors: ACI, Banco do Brasil, Caixa, Brasil, SACCISAL, Prefeitura Carlos Barbosa.