

GASTRONOMIA CACHAÇA

# CACHAÇA NA COZINHA

A bebida brasileira  
também é um  
excelente ingrediente  
para a elaboração  
de pratos deliciosos

POR MARIA EDICY MOREIRA

Camarão flambado na  
cachaça do chef Edil  
Costa, de Fortaleza

FOTOS: DIVULGAÇÃO



**TORNEDOR AO MOLHO COM CACHAÇA E RAVIOLI**

**Chef Benigna Alves Neta**  
Restaurante Alameda Suíça

**Tornedor - Ingrediente**  
180 g de filet mignon (1 porção)

**Molho melaço com cachaça**  
**Ingredientes**

10 g de mostarda Dijon  
10 g de açúcar mascavo  
½ cebola em cubos  
1 colher de sopa de vinagre de vinho tinto  
40 ml de cachaça 38% cristal  
30 g de bacon em cubos  
100 ml de caldo de carne

**Modo de preparo**  
Refogue o bacon e em seguida acrescente a cebola,

deixe dourar até ficar escura, sem queimar. Acrescente o açúcar, o vinagre, a mostarda e o caldo de carne. Quando levantar fervura, acrescente a cachaça e deixe ferver. Faça um roux e coloque no molho. Se necessário acrescente sal e um pouco mais de cachaça.

**Crosta sobre o filé**  
**Ingredientes**

60 g de farinha de rosca  
1 colher de manteiga  
1 dente de alho amassado  
1 colher de mostarda Dijon  
Ervas finas frescas a gosto  
4 colheres de parmesão  
Sal e pimenta do reino a gosto

**Modo de preparo**  
Misture tudo até formar uma massa bem úmida e reserve para colocar sobre o filé e gratinar.

(continua ao lado >>)



**Benigna Alves Neta, do restaurante Alameda Suíça**

**H**á séculos na Europa, e mais recentemente também no Brasil, o vinho é aliado dos cozinheiros, ajudando a realçar os aromas e sabores e a incrementar diversas receitas culinárias. Agora é a vez da cachaça, patrimônio nacional, adentrar as cozinhas para tornar-se a queridinha dos chefs em diversas partes do país.

A melhoria na qualidade da bebida, registrada nos últimos anos, elevou seu status a um dos melhores destilados do mundo, aumentando não só o consumo puro em *shots*, drinks e cocktails como na gastronomia, trazendo aos chefs de cozinha a possibilidade de preparar simples ou elaboradas receitas.

Benigna Alves Neta, chef do restaurante Alameda Suíça, em Monte Verde, distrito de Camanducaia, MG, chama a atenção para a evolução da cachaça no meio gastronômico. Para ela o destilado vem ganhando espaço graças aos produtores que investem na qualidade de seus produtos oferecendo rótulos maravilhosos, que são inseridos na gastronomia como estrelas de alto valor, parte fundamental na cozinha.

“A cachaça desempenha um papel importante na gastronomia, tanto na coquetelaria quanto no preparo de receitas culi-



**Edilberto Gomes da Costa, chef-proprietário em Fortaleza**

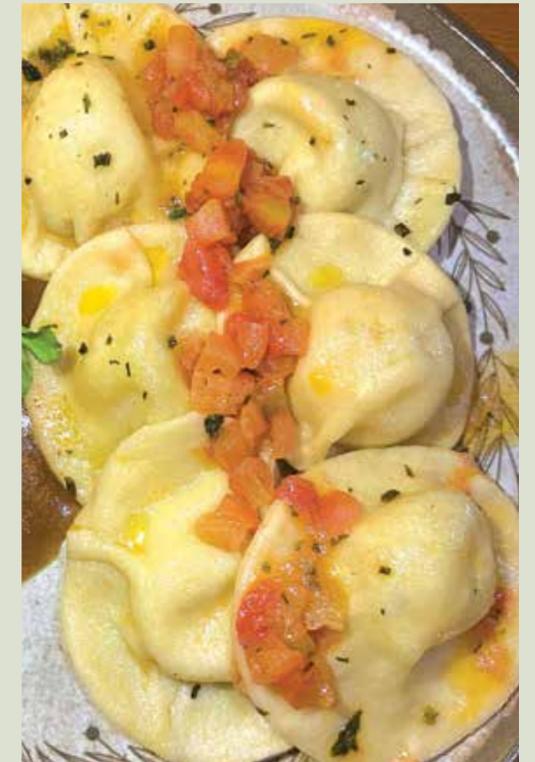
nárias. Realça os sabores de pratos como carnes, peixes, frutos do mar e embutidos, adicionando profundidade e complexidade aos alimentos, além de servir como um amaciante das proteínas”, afirma o chef Edilberto Gomes da Costa, proprietário do Espaço Gastronomia Edil Costa, em Fortaleza, CE.

Ele explica que para pratos salgados como entradas e pratos principais o ideal é a cachaça branca ou prata, não envelhecida. “As cachaças jovens têm sabor marcante e pronunciado, adicionando um toque mais rústico aos pratos salgados. Por isso, são minhas preferidas no preparo de carnes vermelhas, frangos ou peixe na marinada. Também na elaboração de molhos”.

Para as sobremesas, segundo ele, vão bem as cachaças envelhecidas em barris de carvalho, pois, carregam em sua estrutura sabor suave, com notas que remetem à baunilha, ao caramelo e às especiarias. Podem ser usadas no preparo e na harmonização das sobremesas.

**AS POSSIBILIDADES**

Cozinhar com cachaça traz diversas possibilidades. Os chefs podem fazer uma marinada, flambar os ingredientes ou prepa-



**RAVIOLI CAPRESE**  
(11 porções de 200 g cada)

**Massa - Ingredientes**  
1 kg de farinha de trigo  
15 ovos  
500 g de sêmola

**Recheio - Ingredientes**  
40 g de parmesão ralado  
180 g muçarela de búfala em bolinhas  
Sal a gosto  
Azeite a gosto  
Pimenta do reino a gosto  
Misture tudo e faça bolinhas de 20 g

**Modo de preparo - Ravioli**  
Misture todos os ingredientes até fazer uma massa homogênea. Deixe descansar por 1 hora.  
Abra a massa e recheie com as

bolinhas de queijo temperadas anteriormente

**Finalização**  
Grelhe o filé no ponto desejado. Em seguida coloque a crosta em cima do filé e leve-o para gratinar. Em uma sautese ou frigideira coloque um pouco de manteiga e o tomate concassé (sem pele e sem sementes cortado em cubinhos), acrescente sal e coloque o ravioli já cozido. Mexa delicadamente para a massa pegar o sabor do tomate.

**Empratamento**  
Em um prato coloque o molho de cachaça de um lado e sobre ele o filé com a crosta crocante em cima. Ao lado coloque o ravioli e finalize com o tomate que ficou na frigideira e azeite trufado



**CAMARÃO FLAMBADO NA CACHAÇA**

**Chef Edilberto Costa - Espaço Gastronomia Edil Costa**

**Ingredientes**

500 g de camarões grandes descascados e limpos  
2 col. de sopa de azeite de oliva  
2 dentes de alho picados  
1/4 de xícara de cachaça  
Suco de 1 limão  
Sal e pimenta do reino a gosto  
Salsinha picada para decorar

**Modo de preparo**

Adicione o alho e refogue por 1 minuto.

Aqueça o azeite em uma frigideira em fogo médio-alto. Adicione os camarões à frigideira e cozinhe por cerca de 2 minutos de cada lado, até que fiquem rosados e cozidos. Despeje a cachaça e flambe. Em seguida adicione o suco de limão com o sal na frigideira e tempere com a pimenta a gosto. Cozinhe por mais 1 minuto, mexendo delicadamente para misturar os sabores. Retire do fogo e transfira os camarões para uma travessa. Polvilhe com salsinha picada e sirva quente com uma torrada crocante

A marinada é uma boa opção para o uso da cachaça no preparo de alimentos

rar molhos (também podem ser flambados). De acordo com Edilberto Costa, como se trata de um destilado de sabores fortes, seria ideal usar a cachaça em marinadas para carnes de sabores marcantes. No caso dos molhos o ideal seria flambar a cachaça, eliminando grande parte do álcool, deixando apenas o leve sabor da cana de açúcar.

“Dependendo do tipo de preparação, a cachaça pode ser usada no início da receita, em uma marinada, processo que agrega maciez, ajuda a cortar o teor de gordura e dá sabor à carne. Outra opção é a flambagem em que o álcool evapora rapidamente e sobra o sabor adocicado da cana-de-açúcar.”, afirma a chef Benigna Alves.

Como regra geral, para pratos fortes, ingredientes fortes e para pratos suaves, ingredientes delicados. No caso da cachaça a experiência é semelhante. Deve-se escolher as cachaças mais fortes para pratos quentes e salgados, e as mais suaves para os pratos frios e doces. Assim um sabor não se sobrepõe ao outro.

Para o toque final das receitas, Edilberto Costa sugere ingredientes cítricos como laranja, limão para molhos e especiarias como cravo, canela, cardamomo, algumas com toque picante como gengibre e pimenta; ervas frescas como tomilho e alecrim, além de frutas tropicais como abacaxi, maracujá e caju.

Sobre a harmonização dos pratos com cachaça os chefs concordam que o melhor seria servir o mesmo rótulo usado no preparo da receita. No caso de um prato com ingredientes fortes como uma feijoada, por exemplo, a cachaça pura ou



**BRIGADEIRO COM CACHAÇA**

**Chef Edilberto Costa - Espaço Gastronomia Edil Costa**

**Ingredientes**

1 lata de leite condensado  
2 colheres de sopa de manteiga  
2 colheres de sopa de chocolate em pó  
2 colheres de sopa de cachaça  
Chocolate granulado para enrolar

**Modo de preparo**

Coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate em

uma panela. Misture bem e leve ao fogo baixo mexendo continuamente até que a mistura comece a se soltar do fundo da panela. Retire do fogo e adicione a cachaça. Mexa bem para incorporar a cachaça ao brigadeiro. Deixe esfriar em prato untado. Em seguida, com as mãos untadas na manteiga, faça os brigadeiros e passe no chocolate granulado. Coloque-os em forminhas de papel e leve à geladeira por cerca de 1 hora para firmarem. Sirva em temperatura ambiente.

Evite o sabor acentuado de álcool na comida, flambando ou deixando evaporar

uma caipirinha podem acompanhar, mas se for algo mais sutil como um risoto, o ideal seria um drink ou cocktail que não tirasse o protagonismo dos ingredientes principais.

**EVITANDO ERROS**

Para evitar erros no preparo de receitas com cachaça os chefs dão dicas que podem salvar sua jornada na cozinha. Edilberto diz que um dos maiores erros na hora de preparar uma receita com cachaça é deixar um sabor forte de álcool. Isso torna o prato desarmonioso e pode desagradar quem vai comê-lo. Por isso, é importante usar o cozimento, a flambagem de forma direta ou indireta ou a marinada para evaporar o álcool. “No caso de um risoto, por exemplo, deixe o álcool evaporar por completo antes de adicionar o caldo.”

O exagero na quantidade do destilado também pode impactar negativamente o prato. É importante usá-lo com parcimônia. “Lembre-se de que a cachaça deve apenas realçar o sabor dos ingredientes e não se tornar a protagonista do prato. Atenção também para quando for flambar, nunca leve a garrafa com o líquido próxima à panela, o ideal é colocar em um shot ou dosador para evitar acidentes”, afirma Edilberto.

Benigna Alves também chama a atenção para isso. Para ela a cachaça é um marco nacional e internacional que combina com vários tipos de ingredientes, dos mais simples aos mais sofisticados. Porém, para conseguir um bom resultado, além de não exagerar, é preciso escolher um rótulo de boa qualidade e observar o teor alcoólico. Segundo ela, é importante entender as características da bebida e saber se combina com os ingredientes com que se pretende trabalhar.

# COCKTAILS À MESA

A cachaça também pode acompanhar refeições, em coquetéis ou em pureza



Felipe de Castro ensina combinação de cachaça e comida

O experiente bartender Felipe de Castro tem anos de estrada servindo cachaça e seus derivados: drinks e cocktails. Felipe descreve a boa cachaça como “uma bebida que tem gosto de cana fresca, nuances leves de frutas secas e amêndoa com aroma agradável, além da complexidade adquirida na troca com a madeira no período de envelhecimento que lhe confere características sensoriais únicas para cada receita de seu mestre alambiqueiro”.

Para ele a forma de consumir cachaça depende do gosto do consumidor, o mais importante é escolher uma de boa qualidade. Ela pode ser consumida pura ou forma de drinks e cocktails, escolhendo os serviços de on-the-rocks (copo baixo

com gelo), cowboy (copo baixo com destilado em temperatura ambiente), gelada, diluída, com limão, com aperitivos, com refrigerantes, tônica e água com gás, entre outras opções.

## HARMONIZAÇÃO

Quando se fala em harmonização, Castro observa que o destilado é muito versátil e pode harmonizar com todas as etapas de um menu, da entrada à sobremesa. As cachaças brancas e envelhecidas servidas em suas formas de consumo básicas podem harmonizar com comidas de diversas formas.

Porém, os drinks e cocktails têm um leque de possibilidades de harmonização muito maior, dependendo das características dos insumos em similaridade ou contraste com a comida e

bebida. Podem harmonizar com entradas como canapés, brusquetas, bolinhos e saladas, ou com amendoins, nozes e salgadinhos, como acompanhamento.

“Cocktails e drinks com cachaça podem harmonizar com praticamente qualquer alimento. É claro que, como toda harmonização, as combinações são feitas a partir de técnicas e são passíveis de testes e adaptações. Vejam mais exemplos:

- Feijoada com uma caipirinha ou uma dose de cachaça envelhecida em barril de carvalho
- Pizza Marguerita com um Cachaça Basel Smash ou uma dose de cachaça armazenada em tonéis de amendoim
- Churrasco de carne vermelha com um Tião Collins ou um Rabo de Galo.
- Torresmo frito com uma dose de Cachaça em Amburana ou Bálamo.

Ele explica que, seguindo algumas regras básicas de harmonização como similaridade e contraste é possível fazer testes com maior chance de acertar. Veja abaixo algumas chaves:

- Carbonatação ameniza gordura e salinidade
- Álcool ameniza gordura e potencializa dulçor
- Acidez ameniza gordura, equilibra dulçor e potencializa álcool
- Amargor ameniza gordura, equilibra sal e dulçor
- Dulçor ameniza picância

O bartender finaliza explicando por que harmonizar cachaça e comida: “Melhora a experiência de comer e beber, estimula o consumo de forma adequada e, para os profissionais do setor, auxilia na venda e aumenta a satisfação do cliente”.

100 anos  
— CACHAÇA —  
DA QUINTA



1923 - 2023

Celebrando 100 Anos de Excelência em Cachaça