

## Gastronomia&

Fotos: Divulgação



# Rodrigo Oliveira,

o chef que elevou o sertão à alta gastronomia

## À frente do originalíssimo Mocotó, traz aos nossos leitores sua receita original de dadinhos de tapioca

Rodrigo Oliveira é um fenômeno, alguns e não são poucos, dizem que ele levou o sertão brasileiro à alta gastronomia. Aos 40 anos, filho de pernambucanos, pai de cinco filhos, o chef, que desde os treze anos, ia à casa do norte do pai para ajudá-lo, tempo em pegou gosto pela coisa, está sempre em evolução. Kursou Gastronomia e há duas décadas comanda a casa que conta a história da sua família, o Mocotó. Ganhou inúmeros prêmios nacionais e internacionais, entre eles o 45º lugar na lista do 50th Best Latin América da revista inglesa “The Restaurant Magazine”. Inaugurou os Mocotó Café no Mercado de Pinheiros e no Shopping D, em São Paulo. Lançou o livro “Mocotó - o pai, o filho e o restaurante” e o Balaio IMS, dentro do Instituto Moreira Salles na Avenida Paulista. Já foi considerado um dos 100 brasileiros mais influentes, chef e personalidade gastronômica do ano. Extremamente sensível a causas sociais, diariamente, durante a pandemia, seu restaurante serve em torno de 120 refeições para pessoas em situação de vulnerabilidade social. Em paralelo, também distribui cestas para a comunidade local com alimentos orgânicos, não perecíveis e itens de higiene pessoal. Para o Estadão, em entrevista recente disse: “Retomada é a esperança para sanar débitos acumulados.”. Durante o fechamento dos restaurantes, Rodrigo manteve a equipe do Mocotó e ampliou o serviço delivery em 10%, o que hoje representa, 30% de seu faturamento. Celebrando a Fase de Retomada, o chef explica para os leitores da **Metrôpole Magazine** sua famosa receita de dadinhos de tapioca e queijo coalho.



### Dadinhos de tapioca e queijo de coalho

#### INGREDIENTES

- 300g de queijo de coalho
- 250g de tapioca granulada
- 8g de sal (a quantidade pode variar de acordo com o sal do queijo)
- 1 pitada de pimenta-branca
- 500ml de leite

#### PREPARO

Forre uma assadeira de aproximadamente 20 x 30 centímetros com papel-filme e deixe à mão. Rale o queijo no ralador fino e misture com a tapioca, o sal e a pimenta-branca. É importante que estejam bem misturados para evitar a formação de grumos. Junte o leite fervente, mexendo sempre para

que a tapioca hidrate uniformemente. Continue mexendo até a mistura se firmar. Despeje na assadeira forrada e cubra com o papel-filme ou saquinho plástico culinário para evitar que se forme uma película. Deixe esfriar em temperatura ambiente e leve à geladeira por pelo menos três horas. Corte em cubos e frite por imersão a 170°C até dourar. É importante respeitar a temperatura de fritura para que os dadinhos fiquem crocantes e sequinhos. Para quem preferir, o forno também é opção. Para isso, unte uma assadeira com manteiga e asse os dadinhos a 200°C, até ficarem dourados. Sirva com molho de pimenta agridoce ou uma geleia. ■