

RUBACÃO,

O PRATO PARAIBANO QUE ENCANTA DO OIAPOQUE AO CHUÍ



Foto: Divulgação

Da Redação

Rubacão mantém sua primazia na lista dos pratos preferidos pelos paraibanos. Segundo a história, é uma adaptação de uma receita árabe com o incremento de toda a riqueza dos sabores nordestinos. Centro plural da gastronomia brasileira, o Nordeste é rico em cores, aromas e sabores e as receitas apresentadas misturam história, cultura e tradições. O rubacão lembra, em alguns momentos, o processo do famoso baião-de-dois. A principal diferença, além de alguns dos ingredientes, está no preparo e na característica ▶

mais primitiva da receita.

Na literatura gastronômica há histórias que o prato veio do mujadarrah ou mijadra – receita árabe elaborada com arroz, lentilhas, cebola frita e iogurte. Na versão paraibana, sai a lentilha e entra o feijão macassar ou feijão-verde, típico do sertão paraibano.

Já os antigos contam que o rubacão é uma mistura do resto de arroz, feijão, naco de carne, toucinho e uma quantia de leite e era um prato de viagem dos sertanejos quando voltavam do trabalho distante. Das arábias ou do sertão não importa, o prato é uma delícia. Há versões do prato que levam queijo coalho, carne-seca desfiada ou carne de sol, bacon ou toucinho, nata,



manteiga de garrafa e leite. **Meon Turismo** apresenta uma receita do chef Onildo Rocha com um toque especial, o arroz vermelho.

O chef Onildo Rocha tem uma história de amor com a Paraíba. Estudando com um dos maiores expoentes da gastronomia no país, Laurent Suaudeau, pôde trabalhar o respeito ao alimento em cada etapa do processo, construindo uma visão única, poética e profissional na cozinha. Levando consigo a bandeira da Paraíba, já cozinhou em diversos estados brasileiros, além dos Estados Unidos e Espanha. Indicado a Chef Revelação, foi eleito com a Cozinha Roccia ao título de Melhor Restaurante do Nordeste da revista “Prazeres da Mesa”.

FIQUE EM CASA.

#TodosContraCoronavírus

Para informações, ligue

0800 12 000 12

EM CASO DE FEBRE, TOSSE E FALTA DE AR AO MESMO TEMPO, PROCURE ATENDIMENTO NA UPA CENTRAL.
R. DR. BENEDITO CURSINO DOS SANTOS, 101 – CENTRO

VAMOS CUIDAR UNS DOS OUTROS!

taubate.sp.gov.br/coronavirus

CIDADE DE
TAUBATÉ
ORGULHO DE VIVER AQUI

RUBACÃO

Onildo Rocha

INGREDIENTES:

- 1/2 kg de arroz vermelho
- 1/2 de feijão verde
- 300g de carne de sol
- 200g de queijo coalho
- 250g de nata fresca
- 1 cebola roxa
- 1/2 pimentão vermelho
- 1/2 pimentão amarelo
- 2 tomates
- manteiga de garrafa
- coentro, sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARAR:

Prepare o arroz vermelho refogado e reserve. Em uma outra panela cozinhe o feijão. O truque para que ele fique bem verdinho e com mais nutrientes é cozinhá-lo de um jeito diferente. Coloque o feijão em água fervendo por dois minutos. Em seguida, dê um choque térmico, tirando da panela e colocando em um recipiente com água e gelo. Faça esse processo por quatro vezes.

Com o feijão e arroz prontos, prepare a carne. Em uma panela coloque um pouco de manteiga de garrafa e acrescente a carne de sol. Deixe selar a carne. Depois coloque os outros ingredientes (nessa ordem): cebola, pimentões e tomates. Deixe refogar e unir os sabores, em seguida coloque o queijo de coalho cortado em cubos. Por fim coloque o arroz, o feijão, e a nata. Acerte o ponto do sal (cuidado, porque a carne de sol já é salgada), coloque a pimenta e o coentro. Está pronto, agora é só servir. ■



Foto: Divulgação

 **RICO**
MOTORS

☎ 12 98266-7630
 @ricomotors
 ricomotors.com.br



“
 Top demais, facilitação na negociação.
 Rapaziada top demais, super indico!
 Obrigado por realizar o meu sonho!

(Igor Fava, cliente)

”

Comentário do cliente Igor Fava que adquiriu o veículo VW Amarok, negociação toda feita via WhatsApp para a comodidade do cliente. O mesmo viajou de Lapa/SP até SJC para realizar o seu sonho, finalizou a negociação pessoalmente, fez o test-drive, assinou contrato e no mesmo dia voltou para casa de carro novo.

NA **RICO MOTORS** CONTAMOS COM UMA EQUIPE DE CONSULTORES DE VENDAS EXPERIENTES, CAPACITADOS PARA ATENDER A NECESSIDADE DE CADA CLIENTE, SUPERANDO SUAS EXPECTATIVAS E COM QUALIDADE E EXCELÊNCIA NO ATENDIMENTO PROPORCIONAR-LHE A MELHOR EXPERIÊNCIA NA AQUISIÇÃO DE SEU VEÍCULO. PARA NÓS É DE SUMA IMPORTÂNCIA MANTER NOSSO **PADRÃO DE QUALIDADE**, POR ISSO TODOS OS NOSSOS VEÍCULOS SÃO REVISADOS E COM GARANTIA DE PROCEDÊNCIA.

VIDOCA
shopping do carro

Av. Jorge Zarur, Nº 4000 - Box 7 - SJC

