

Arrumadinho da Rosilda!



Rosilda Interaminense de Matos, o que falar dessa mulher forte, guerreira, mãe, avó e amiga super querida que nos deixou na saudade tão de repente?

Eu a conheci através do meu marido, na época de namoro, lá por "1900 e bolinhas". Foi empatia mútua, pois gostei dela assim que trocamos as primeiras palavras, e acredito que a recíproca foi verdadeira. Ela com todo seu carinho e simpatia, com aquele sotaque paraibano delicioso de ouvir, contando que o Marcos era como um filho para ela e que a partir daquele momento eu seria incluída na sua família que eu tanto amo até hoje.

Frequentamos a sua casa sempre arrumada com esmero e capricho, além das comidas deliciosas que ela preparava e servia como anfitriã perfeita. Super festeira, amava receber os amigos no sítio em Ibiúna, ou em sua casa em SP. Me identifiquei e

aprendi muito com ela a receber convidados em casa, mas aquele acolhimento e carinho únicos e especiais continuarão sendo só dela.

Tenho na minha mente vários pratos com memória afetiva preparados pela Rosilda, mas hoje vou publicar aqui a receita de um dos pratos deliciosos que ela fez para minha família quando os visitamos em João Pessoa, cidade na qual ela e o Silas seu marido, moraram por alguns anos: “Arrumadinho”, como o nome já diz, os ingredientes são dispostos de uma forma caprichada e separados uns dos outros. Mas no final o arrumadinho fica bagunçadinho mesmo, e continua sendo super gostoso como entrada, prato principal ou acompanhamento de uma refeição.

Obrigada Rose por me enviar a receita de sua mãe tão dedicada! Reunir as pessoas queridas em volta de uma mesa cheia de quitutes deliciosos é uma das maiores demonstrações de afeto...essa era a Rosilda!

Ingredientes:

250 g de feijão de corda verde ou seco

250 g de carne seca dianteiro

Farinha de mandioca crua branca ou amarela

Cebolas, tomates, coentro, azeite, vinagre, limão

1ª Etapa:

Colocar a carne seca de molho de um dia para o outro trocando a água 1 vez antes do cozimento. Levar para ferver numa panela com água por 15 minutos para retirar o excesso de sal. Escorrer e cortar em cubinhos retirando o excesso de gordura. Numa frigideira, fritar a carne regando com um pouco de azeite até dourar. Reserve.

2ª Etapa:

Colocar o feijão de corda de molho por no mínimo 2 horas. Cozinhar na panela de pressão com água durante 10 minutos após pegar a pressão. Deve ficar cozido, mas não desmanchando. Escorrer e temperar com 1/2 xícara de cebolinhas picadas, coentro picado à gosto (pouco), sal e azeite. Misture e reserve.

3ª Etapa:

Para a farofa: Cortar 2 cebolas em rodela finas e refogar em uma panela com 2 colheres de sopa de azeite e 2 colheres de sopa de manteiga. Quando estiverem tenras e transparentes, adicione 1 colher de chá de sal e depois coloque aos poucos a farinha de mandioca mexendo sempre até o ponto de farofa (não muito seco). Reserve.

4ª Etapa:

Para o vinagrete: Numa tigela coloque 2 cebolas roxas picadinhas, 2 tomates sem caroço picados, folhas de coentro picadinhas, 1/4 pimentão vermelho ou amarelo picado, sal, pimenta do reino, 1 limão espremido, 1/4 xícara de vinagre de vinho branco, 1/2 xícara de azeite e 1/4 xícara de água filtrada. Misture e reserve.

Montagem: Numa travessa coloque em camadas o feijão reservado, a farofa reservada, a carne reservada e um pouco do vinagrete. O restante do vinagrete, coloque numa tigela pequena para servir a parte. Mas você pode colocar ele todo por cima da farofa se preferir.

Dica*: Se não gostar de coentro, use salsinha. A arrumação também pode ser em fileiras na travessa.

