



PÃO DE QUEIJO DE VERDADE

Crocante por fora, macio e dourado por dentro. Pão de queijo bom é assim. E a receita é simples: “Tem de ter um queijo ótimo e um polvilho ótimo”, diz a chef Heloisa Bacellar. O dela é feito com queijo da serra da Canastra e é a atração do menu do Lá da Venda, misto de loja, restaurante e armazém à moda antiga, em São Paulo.

O polvilho artesanal vem de Conceição dos Ouros, cidadezinha mineira. Quando chove, por exemplo, o ingrediente pode faltar. Dia desses o produtor dizia que não podia entregar porque o polvilho não tinha secado.

O que Heloisa fez foi resgatar a fórmula original do pão de queijo. A receita, como tantas outras tradicionais, se perdeu entre inovações contemporâneas. “O segredo do meu pão de queijo é que ele é de verdade”, diz a chef, formada pela escola de culinária Le Cordon Bleu e autora de Cozinhando para Amigos (Dorea Books).

O ovo caipira, somado ao queijo da serra da Canastra, é o que dá ao super-pão de queijo (R\$ 4, 120 gramas) o tom amarelo-ouro. Para preparar a guloseima em casa, Heloisa recomenda um polvilho artesanal e um queijo curado bem sequinho. “Senão o pão de queijo fica úmido, pesado”, afirma.

www.ladavenda.com.br