

NHOQUE MINEIRO:
reinventando o trio mineiro – mandioca, linguiça e torresmo

DELGADO, Letícia Aline Silva¹; SILVA, Jefre Milione²; SIMONCINI, João Batista Villas Boas³.

RESUMO

O 'trio mineiro', iguaria comumente encontrada em botecos, bares e restaurantes de Minas Gerais, é composto por mandioca, linguiça e torresmo fritos. Estes são ingredientes versáteis e utilizados em diversos preparos na cozinha no dia-a-dia dos mineiros. Apesar da forma tradicional de apresentação agradar a maioria dos comensais, como reinventar tal tríade? O objetivo deste trabalho foi propor a releitura do tradicional trio mineiro e inovar a sua apresentação, transformando-o de entrada em prato principal, de modo a aguçar a curiosidade dos comensais. Para alcançar o resultado pretendido, foram desenvolvidas as pesquisas bibliográfica e experimental. Na reelaboração da iguaria, o nhoque e o ragu, preparos tipicamente italianos, foram associados aos ingredientes originais e compuseram o novo prato, o nhoque mineiro.

Palavras-chave: Gastronomia. Cozinha mineira. Boteco.

1 INTRODUÇÃO

A gastronomia brasileira é diversificada e quando se observa as cozinhas regionais é possível notar suas particularidades. Formada por muitas culturas diferentes, a cozinha brasileira tem suas raízes nas culinárias indígena, portuguesa e africana. A mandioca, é herança indígena. Dos portugueses foram recebidos os suínos, animais que fornecem a carne e a pele para a produção, respectivamente, da linguiça e o torresmo (TREVISANI et al., 2004).

Em relação à gastronomia mineira, há uma complexa mistura de sabores, aromas singulares e, mais do que isso, uma carga histórica. A influência afro-indígena marcou de forma mais profunda a formação da cozinha típica mineira. Com a chegada dos primeiros negros, que serviram como mão-de-obra escrava, houve uma forte influência na cultura

¹ Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Rua Padre Café, nº 175, aptº 605, São Mateus, Juiz de Fora, MG. Tel.: (32) 99805-3604. E-mail: leticiadelgado@hotmail.com.

² Coorientador.

³ Orientador.

local. No viés culinário, pode-se dizer que houve o entrosamento entre índios e negros no que diz respeito ao preparo, hábitos e uso de produtos alimentares, pois são culturas com traços tribais similares. A influência portuguesa a princípio se deu nas questões administrativas e fiscalizadoras e posteriormente na cozinha e hábitos do cotidiano (NUNES, 2010).

Para muitos, a cozinha mineira é considerada pesada e gordurosa, indo no sentido oposto das tendências gastronômicas contemporâneas, mas, segundo Nunes (2010), esse estigma está relacionado à cozinha mineira malfeita e que desconsidera as técnicas adequadas de preparo.

O trio mineiro, amplamente difundido na culinária mineira, é composto por mandioca, linguiça e torresmo. Normalmente este prato tem seus insumos fritos e são oferecidos como petiscos ou entrada. A combinação de mandioca, linguiça e torresmo proporciona uma variedade de texturas e sabores. Apesar da forma tradicional de apresentação agradar a maioria dos comensais, como reinventar tal tríade? O objetivo deste trabalho foi propor a releitura do tradicional trio mineiro e inovar a sua apresentação, transformando-o de entrada em prato principal, de modo a aguçar a curiosidade dos comensais.

A segunda parte deste artigo traz a revisão da literatura sobre a mandioca, a linguiça e o torresmo, principais insumos do prato. Na terceira seção do artigo explora-se o conceito do boteco, local onde o trio mineiro é comumente encontrado. Já na quarta parte do artigo são apresentadas as novas preparações propostas para a releitura do prato original. Por fim, a quinta e a sexta parte apresentam, respectivamente, os materiais e métodos utilizados na preparação do prato e os resultados e discussões em relação à execução do mesmo.

2 OS INSUMOS DO TRIO MINEIRO

2.1 A MANDIOCA

A mandioca, nome científico *Manihot dulcis* e *Manihot utilissima*, também conhecida como aipim, mandioca-mansa, mandioca-doce e macaxeira, é uma planta da família das Euforbiáceas, tem a casca marrom, fibrosa, com a polpa de coloração branca e textura dura. Pode ser utilizada para vários pratos, como por exemplo, bolos, pudins e purês, conferindo uma textura delicada aos mesmos (GOMENSORO, 1999).

Quanto à origem, a mandioca é originária do continente americano e, antes mesmo da chegada dos portugueses no Brasil, era cultivada pelos índios. Explica Atala (2013, p. 190), que "a mandioca era alimento fundamental da alimentação dos índios que aqui viviam antes da chegada dos portugueses, havendo mais de 250 espécies dessa planta".

De acordo com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA, 20--?), a mandioca é um dos principais alimentos para mais de 700 milhões de pessoas. Mais de 100 países cultivam mandioca e o Brasil participa com 10% do cultivo mundial, sendo o segundo maior produtor do mundo.

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2017), a estimativa de produção de mandioca em 2017 foi de 20.901.444 toneladas, redução de 11,8% em relação à produção do ano de 2016.

Mais de 4.000 variedades de mandioca foram registradas no Brasil. Elas estão subdivididas em dois grupos: as mandiocas bravas ou amargas e mandiocas doces ou mansas. Enquanto as primeiras são tóxicas devido à presença do ácido cianídrico, não sendo propícias para o consumo *in natura*, o segundo tipo pode ser consumido com o processamento mínimo, pois o teor do ácido cianídrico é baixo (FREIXA; CHAVES, 2009).

Além de ser consumida diretamente, a mandioca pode ser transformada em produtos, tais como a fécula, a farinha e o amido. A fécula e a farinha podem ser usadas como matéria-prima pela indústria alimentícia, farmacêutica, química, dentre outras, após ser processada (TAKAHASHI; GONÇALO, 2005).

2.2 A LINGUIÇA

De acordo com a Associação Brasileira de Máquinas e Equipamentos (ABIMAQ, 2009, p.2), "os embutidos de carne são produtos alimentícios preparados com carnes de origens diversas, juntamente com certos condimentos e aditivos, que têm como envoltórios as tripas naturais (intestinos limpos e tratados) ou artificiais [...]".

Os embutidos são classificados de três formas: fresco, seco ou cozido. Os embutidos frescos podem ser conservados através de refrigeração, tal como a linguiça e suas variantes. Os embutidos secos são produtos que sofreram desidratação parcial e podem ser conservados com refrigeração ou não, como por exemplo, a mortadela e o salame. Já os embutidos cozidos são produtos que sofreram cozimento e precisam ser refrigerados, tais como a salsicha e suas variações (ABIMAQ, 2009).

A linguiça é um tipo de embutido de origem portuguesa que foi adotada pela culinária brasileira, tornando-se indispensável na cozinha mineira. Pode ser feita com

carne de porco, boi, frango ou mista, ou seja, com a mistura de mais de um tipo de carne, além de condimentos e do toucinho. O sabor pode variar de acordo com os ingredientes em sua composição, bem como o processo de elaboração e pode ser servida frita, grelhada, assada ou cozida (GOMENSORO, 1999).

2.3 O TORRESMO

O torresmo é uma preparação culinária de origem portuguesa. O torresmo e a pele à pururuca são produzidos com a manta do toucinho. A fabricação do torresmo à pururuca pode ser feita de diversas formas, mas todas têm por base a escolha do pedaço de toucinho, o tempero e a fritura até o ponto adequado. Há uma variação em relação ao ponto, pois depende se é para consumo imediato ou para armazenamento (ALENCAR, 1997).

O torresmo é um insumo de uso corriqueiro na cozinha mineira, empregado em pratos típicos, tais como o tutu à mineira e o feijão tropeiro, mas também é servido como aperitivo. É preparado com o toucinho do porco cortado em pedaços pequenos e frito duas vezes, até que fique com a textura crocante (GOMENSORO, 1999).

3 BUTECO, BOTEÇO, BOTEQUIM

Explica Regina Helena (AUTÊNTICA, 2007) que ao pesquisar a palavra 'buteco' no dicionário Houaiss on-line não encontrou nenhum significado. Já a palavra 'boteco' é definida como bar e botequim, sendo este o popular estabelecimento comercial, onde são servidas bebidas, tira-gostos, lanches e pratos simples. Na sua busca por definir a palavra buteco grafada com a letra 'u' foi possível entender que a diferença vai além da grafia. Há também a diferença no conceito do estabelecimento.

Regina Helena salienta que "Buteco não é a mesma coisa que os botequins cariocas, não tem similar entre os bares paulistas, atualmente formatados por um conceito de 'botequim carioca'" (AUTÊNTICA, 2007, p. 11). Para a autora, os butecos são mais do que um local de encontro, são espaços culturais, de sociabilidade, ambientes incorporados às práticas cotidianas e aos viveres dos cidadãos. Regina Helena complementa que os butecos são locais onde misturam-se lembranças, vivências, os saberes do cotidiano, a história, a memória, bem como os modos de viver e morar em uma cidade (AUTÊNTICA, 2007).

4 REELABORANDO O TRIO MINEIRO

4.1 O NHOQUE

O nhoque ou *gnocchi* é um prato típico da culinária italiana. Inicialmente era feito com semolina de trigo, mas à partir do século XVII passou a ser preparado com batatas cozidas e amassadas, farinha de trigo, ovos e manteiga. Depois de pronta, a massa é cortada em pequenos cilindros e cozidos em água e sal. A massa do nhoque possibilita muitas variedades, que podem obtidas com a adição de ingredientes como o pão, ricota, espinafre, dentre outros (GOMENSORO, 1999).

De acordo com Biggio (2012) há uma lenda por trás do nhoque, como é conhecido popularmente no Brasil. Reza a lenda que São Pantaleão, vestido como mendigo, perambulava por um vilarejo na Itália no dia 29 de dezembro. Ele bateu à porta de um humilde casal, alegando que estava com fome e pediu um prato de comida. Como eram pobres e não tinham muito o que oferecer, dividiram o nhoque igualmente entre todos, dando sete para cada. São Pantaleão comeu, agradeceu a generosidade e partiu. Quando o casal retirava o prato da mesa, encontrou moedas de ouro. Desde então acredita-se que comer nhoque no dia 29 do mês atrai fortuna e sorte.

Lenda à parte, o nhoque teve sua origem no Norte da Itália e é um prato apreciado ao redor do mundo. Acredita-se que esta iguaria já existia desde os tempos do Império Romano, sendo anterior até mesmo ao espaguete e *ravioli*⁴. Inicialmente, na Itália, era chamado de *maccheroni*⁵ e, já na Idade Média, era chamado com o nome atual, *gnocchi* (BIGGIO, 2012).

4.2 O RAGU

A palavra ragu vem do termo francês *ragoût*, que significa ensopado. Pode ser feito com pedaços de carne, peixe, ave ou caça, com legumes, em caldo espesso (HELENE, 2006).

Na França, o termo *ragoût* faz referência a um refogado encontrado desde o século XVII, em que a proteína animal é ligeiramente frita e depois cozida lentamente em um caldo e na Inglaterra trata-se de um refogado muito temperado (GOMENSORO, 1999). O ragu é considerado um dos molhos mais nobres da Itália e o tempo de cocção é longo,

⁴ massa italiana em formato de pastel, recheada e servida com molho (GOMENSORO, 1999, p. 340).

⁵ palavra do dialeto napolitano que significa massa fina (GOMENSORO, 1999, p. 246).

tendo como resultado o sabor intenso e textura concentrada (GLOBOSAT NEWS TELEVISION, 2010).

O ragu tem origem italiana e é considerado um preparo à base de carne cozida com um molho rico, acrescido de vinho e creme, tipicamente servido com massas. Pode sofrer variações de acordo com a região que é preparado. A carne pode ser incorporada em uma peça única, moída, desfiada ou fatiada. Analogamente ao ragu original, o nome é empregado em relação a qualquer cozido de carne ou vegetais (GOMENSORO, 1999).

4.3 O CROCANTE DE TORRESMO

Para o preparo da pele à pururuca é preciso limpá-la, fervê-la em água com sal, deixá-la secar e por fim, fritá-la. Não há adição de tempero. Deve-se retirar toda a gordura do couro do suíno, restando apenas a pele. O que sobrar no processo de limpeza da pele, como gordura e carne, pode ser utilizado na produção de embutidos, por exemplo, a linguiça. Para preparar a pele, deve-se colocar pedaços pequenos em gordura e óleo quente. Assim, os pedaços de pele crescerão e ficarão torrados (ALENCAR, 1997).

5 MATERIAL E MÉTODOS

Para esta pesquisa, a metodologia utilizada foi a bibliográfica, pois foi necessário pesquisar a epistemologia de algumas palavras e conceitos em variadas fontes, tais como livros e artigos, para embasar a redação do texto. Também foi utilizada a metodologia experimental, uma vez que houve testes práticos e a execução do prato proposto (VERGARA, 1998).

Na elaboração procedeu-se da seguinte maneira: no nhoque a batata foi substituída pela mandioca; no ragu utilizou-se a linguiça de lombo defumada – desconstruída – ao invés da tradicional carne cozida e desfiada e, por fim, foi priorizada a pele do torresmo – o crocante –, não utilizando a gordura e a carne do mesmo.

No prato elaborado, o nhoque foi produzido a partir da mandioca cozida em caldo de legumes e amassada, com o acréscimo de queijo parmesão e farinha, utilizada em proporções mínimas, apenas para o acabamento do nhoque. Para o acompanhamento, foi produzido o ragu, com linguiça de lombo defumada, alho, alho-poró, cebola, salsão, tomate, tomilho, louro, sal, vinho tinto e caldo de carne. Ainda como acompanhamento, o torresmo foi produzido através de pele de porco.

Em relação às técnicas de preparação, foram utilizadas técnicas francesas de corte, sendo os legumes cortados em *brunoise*⁶ e o tomate *concassé*⁷. Quanto às técnicas de cocção, foi utilizada a cocção lenta para o molho, duas horas em fogo baixo. Para o nhoque houve a cocção da mandioca por vinte minutos em um caldo de legumes e o processamento manual da mandioca ainda morna e a incorporação do queijo parmesão ralado. A massa do nhoque foi moldada no formato de cilindro em uma superfície com farinha, cortada em porções de 2 cm e dourada na manteiga. O torresmo foi cortado em tiras, temperado com sal, assado em forno pré-aquecido a 130°C, por duas horas.

Os testes do prato foram realizados na cozinha da faculdade durante as aulas do quarto período. Para a execução do prato foram utilizados os seguintes equipamentos e utensílios: placa de polietileno, prato, escorredor, peneira, concha, tigela, faca, panela, colher, fogão, forno, tabuleiro, garfo, ralador, pegador e pano de serviço.

O quadro 1 apresenta a ficha técnica do prato proposto neste trabalho. Os quadros 2 e 3 apresentam, respectivamente, os caldos de legumes e de carne.

QUADRO 1 – Ficha técnica.

PRATO:		Nhoque de mandioca com ragú de linguiça e crocante de torresmo	
Categoria: Prato principal		Rendimento: 4 porções	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
NHOQUE DE MANDIOCA			
Farinha de trigo	60	g	
Queijo parmesão	70	g	Ralado
Caldo de legumes	3.000	mL	
Manteiga	100	g	
Mandioca	1.200	g	
RAGU DE LINGUIÇA			
Cebola	200	g	Corte em <i>brunoise</i>
Alho poró	100	g	Corte em <i>brunoise</i>
Alho	50	g	Corte em <i>brunoise</i>
Caldo de legumes	3.000	mL	Corte em <i>brunoise</i>
Linguiça	600	g	Desconstruída
Salsão	50	g	Corte em <i>brunoise</i>
Tomate italiano	0,500	g	<i>Concassé</i>
Tomilho	1	g	
Louro	1	g	
Vinho tinto seco	200	mL	
Sal	5	g	
CROCANTE DE TORRESMO:			
Pele de porco	400	g	
Sal	2	g	
MODO DE PREPARO:			
Para o nhoque de mandioca:			

Continuação...

⁶ técnica de corte que consiste em fatiar os legumes em cubos de 3mm (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2011, p. 1193).

⁷ refere-se a tomates descascados, sem sementes e fatiados (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2011, p. 1195).

Continuação...

MODO DE PREPARO:	
1) Cozinhar a mandioca sem a casca no caldo de legumes por 20 minutos, até que esteja cozida, mas com a textura tenra; 2) Amassar a mandioca ainda morna, deixando a massa uniforme, e acrescentar o queijo ralado fino. Misturar até a massa esteja completamente incorporada; 3) Polvilhar farinha de trigo em uma superfície e moldar a massa em formato de cilindro, cortando cada porção com 2 cm; 4) Em uma panela, dourar os nhoques na manteiga quente.	
Para o ragu de linguiça:	
1) Cortar todos os ingredientes indicados em <i>brunoise</i> e <i>concassé</i> . Reserve; 2) Colocar somente a linguiça desconstruída em uma panela e deixá-la dourar em sua própria gordura; 3) Adicionar os legumes e deixar secar; 4) Adicionar o vinho tinto e mexer até que o álcool evapore; 5) Adicionar o caldo de carne, o tomilho e o louro e deixar em fogo alto até levantar fervura. Em seguida, abaixar o fogo, tampar a panela e deixar reduzir por aproximadamente duas horas; 6) Se necessário, retirar o excesso de gordura do molho.	
Para o crocante de torresmo:	
1) Cortar a pele de porco em tiras; 2) Temperar a pele com sal; 3) Assar a pele em forno pré-aquecido a 130°C por aproximadamente duas horas, com a superfície voltada para cima.	
Para a montagem do prato:	
1) Em um prato chapéu, colocar uma porção de nhoque; 2) Adicionar o ragu por cima do nhoque; 3) Com uma faca, cortar o crocante de torresmo de forma rústica e colocar por cima do ragu; 4) Decorar o prato com brotos.	

Fonte: O autor.

QUADRO 2 – Ficha técnica.

PRATO:		Caldo de legumes	
Categoria: caldo		Rendimento: 2 litros	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Água	4.000	mL	
Cebola	200	g	
Alho	100	g	
Alho-poró	200	g	
Cenoura	200	g	
Tomilho	1	g	
Salsão	100	g	
MODO DE PREPARO:			
1) Cortar os legumes em pedaços de 4 cm; 2) Colocar todos os ingredientes em uma panela e deixar em fogo alto até que ferva. Quando ferver, abaixar o fogo e tampar a panela. Deixar cozinhar por uma hora; 3) Coar o caldo e descartar os sólidos;			

Fonte: O autor.

QUADRO 3 – Ficha técnica.

PRATO:		Caldo de carne	
Categoria: caldo		Rendimento: 2,5 litros	
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Osso de boi	2.000	g	
Água	200	mL	

Continuação...

Continuação...

INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Cebola	200	g	
Alho	100	g	
Alho-poró	200	g	
Cenoura	200	g	
Tomilho	1	g	2 ramos
Salsão	200	g	
Louro	1	g	2 folhas
MODO DE PREPARO:			
1) Cortar os legumes em pedaços de 4 cm; 2) Assar os ossos a 230°C por 40 minutos, juntando os legumes na metade do tempo; 3) Levar todos os ingredientes para uma panela e cozinhar lentamente por 3 horas; 4) Retirar o excesso de gordura da superfície; 5) Coar o caldo e descartar os sólidos.			

Fonte: O autor.

6 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O nhoque de mandioca, ragu de linguiça e crocante de torresmo foram selecionados neste trabalho para demonstrar a versatilidade de insumos simples - mandioca, linguiça e torresmo, que são amplamente utilizados na cozinha brasileira, em especial na gastronomia mineira. O propósito era transformar a iguaria conhecida como 'trio mineiro' em um prato mais elaborado e que despertasse a curiosidade dos comensais. Cada componente do prato foi trabalhado individualmente, para que houvesse o resultado satisfatório. Notou-se que com a reelaboração houve o aumento de custos, pois os insumos complementares utilizados no prato desenvolvido não são utilizados no prato que o inspirou.

O primeiro componente testado foi o nhoque. A intenção era utilizar apenas mandioca e queijo parmesão no preparo da massa, porém o resultado não foi satisfatório, pois a mandioca cozinhou além do tempo ideal, logo a massa ficou demasiadamente macia e não alcançou a textura desejada. Já no segundo teste, o tempo de cocção da mandioca foi reduzido, para que a mandioca não absorvesse tanto caldo e ao final atingisse a textura pretendida, não ficando tão macia como no primeiro teste. Ao proceder com o teste, adicionando apenas o queijo parmesão à massa, notou-se que o resultado pretendido foi alcançado, pois a massa ficou macia, leve e com a textura ideal. A farinha foi utilizada apenas para enfarinhar a superfície. A massa foi moldada em cilindros e cortada no tamanho e espessura pretendidos. O nhoque foi cozido em água fervente e retirado com o auxílio de uma escumadeira assim que alcançava a superfície. Com o segundo teste foi possível notar que ao ser cozido na água, o nhoque ficava pálido e disforme. O preparo do nhoque no terceiro teste se deu como no segundo teste, porém houve a mudança quanto à finalização: o nhoque, ao invés de ser cozido em água, foi

selado na manteiga para manter a forma e atingir a cor dourada através da caramelização, tornando-se mais atrativo. Decorrido os três testes, decidiu-se que o resultado mais satisfatório foi o do terceiro teste, conforme as imagens abaixo (FIGURA 1 e FIGURA 2).

FIGURA 1 – Massa do nhoque cortada e moldada.



Fonte: Arquivo pessoal.

FIGURA 2 - Nhoque selado na manteiga.



Fonte: Arquivo pessoal.

Para o ragu, no primeiro teste os legumes e a linguiça foram cortados em *brunoise* e refogados na gordura da linguiça de lombo. Logo após, foram adicionados o vinho tinto e o caldo de carne. O ragu foi cozido por quatro horas, mas não atingiu a consistência desejada. O caldo ficou demasiadamente ralo e a cor ficou escura e opaca. No segundo teste, os legumes foram cortados em *brunoise* e a linguiça foi desconstruída. Houve o aumento na proporção de tomate *concassé* e a cocção foi de duas horas. Com o aumento na proporção de tomate no segundo teste, o ragu ficou com a cor mais vívida e um pouco mais grosso, alcançando assim, o resultado pretendido.

No primeiro teste do torresmo houve a fritura da pele de porco na banha de porco e, logo após, o congelamento na própria banha. Após 24 horas a pele foi frita em óleo quente para pururucar. A pele ficou crocante e atingiu a textura desejada, porém a cor ficou mais escura do que o ideal. No segundo teste a pele foi assada com a superfície voltada para cima em um forno a 120°C por, aproximadamente, duas horas. A pele ficou dourada e crocante. Constatou-se que o resultado do segundo teste foi o ideal.

Após testar individualmente cada um dos componentes do prato, passou-se para etapa final, de montagem. Tendo como base as técnicas de empratamento estudadas na disciplina de *Food Design*, foi estabelecida a seguinte ordem: uma porção de nhoque no centro do prato, um pouco de ragu de linguiça por cima do nhoque, o crocante de

torresmo triturado por cima do ragu e brotos. Na figura 3 é possível observar o resultado final do prato.

FIGURA 3 – Nhoque mineiro.



Fonte: Arquivo pessoal.

7 CONCLUSÃO

A tríade mandioca, linguiça e torresmo materializa-se primeiramente como uma elaboração de boteco, mas não se restringe a este, pois também compõe o cardápio de bares e restaurantes por todo o território brasileiro, todavia, ganhou destaque nos botecos de Minas Gerais.

A iguaria original é preparada com um único método de cocção, a fritura por imersão, porém o tratamento dado ao prato considerado simples fez com que o mesmo se apresentasse de forma mais complexa na sua reelaboração. Através do uso de variadas técnicas de cocção e o incremento com novos ingredientes nasce o prato intitulado “nhoque mineiro”, composto por nhoque de mandioca, ragu de linguiça e crocante de torresmo. A nível de alinhamento horizontal de cardápio, a releitura do trio mineiro se mostra apta a integrar cardápios não só de restaurantes com o menu mais complexo, mas também de botecos, fazendo jus à sua origem.

ABSTRACT

The 'trio mineiro', a delicacy commonly found in 'botecos', bars and restaurants in Minas Gerais, is made of fried manioc, sausage and crackers. These are versatile ingredients

used in many dishes in the daily cuisine of the people from Minas Gerais. Despite the traditional way of presentation please most diners, how to reinvent that triad? The objective was to innovate the presentation of the traditional 'trio mineiro' and turn it into a main course, in order to arouse the curiosity of the diners. To reach the desired result, the bibliographical and experimental researches were developed. In the reelaboration of the dish, the gnocchi and the ragu, typical Italian preparations, were associated with the original ingredients used in the 'trio mineiro', becoming a new dish, the gnocchi 'mineiro'.

Key-words: Gastronomy. 'Mineira' cuisine. 'Boteco'.

REFERÊNCIAS

ALENCAR, N. **Manual de industrialização de carne suína**. Viçosa: CPT, 1997.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS - DATAMAQ ABIMAQ. **Embutidos de carne**. 2009. Disponível em: <<http://www.datamaq.org.br/Areas/Article/ArticleDetail.aspx?sectorId=&entityId=f2e8e8b6-3b49-de11-bddf-0003ffd062a1>>. Acesso em: 06 jun. 2018.

ATALA, A. **D.O.M.**: redescobrimo ingredientes brasileiros. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2013.

AUTÊNTICA. **Comida di Buteco**: os 41 butecos de 2007. Belo Horizonte: Autêntica, 2007.

BIGGIO, V. **O nhoque da sorte**. 2012. Disponível em: <http://www.pucsp.br/maturidades/sabor_saber/nhoque.html>. Acesso em: 06 jun. 2018.

BRUNOISE. In: INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. São Paulo: Senac Editoras, 2011. p. 1193.

CONCASSÉ. In: INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 4. ed. São Paulo: Senac Editoras, 2011. p. 1195.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA - EMBRAPA. **Mandioca**. [20--?]. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/cultivos/mandioca>>. Acesso em: 06 jun. 2018.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

GLOBOSAT NEWS TELEVISION - GNT. **Desvende os segredos de um bom ragu**. 2010. Disponível em: <<http://gnt.globo.com/receitas/receitas/desvende-os-segredos-de-um-bom-ragu.htm>>. Acesso em: 06 jun. 2018.

GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

HELENE, H. **Dicionário de termos de gastronomia francês/português**. São Paulo: Gaia: Editora Bocato, 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Levantamento sistemático da produção agrícola**. 2017. Disponível em: <[ftp://ftp.ibge.gov.br/Producao_Agricola/Levantamento_Sistematico_da_Producao_Agricola_\[mensal\]/Fasciculo/2017/lspa_201701.pdf](ftp://ftp.ibge.gov.br/Producao_Agricola/Levantamento_Sistematico_da_Producao_Agricola_[mensal]/Fasciculo/2017/lspa_201701.pdf)>. Acesso em: 24 out. 2018.

MACCHERONI. In: GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. p. 246.

NUNES, M. C. **História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha**. 4. ed. São Paulo: Larousse, 2010.

RAVIOLI. In: GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. p. 340.

SOUZA, R. P. de. **Comida di buteco**. 1. ed. São Paulo: Globo Estilo, 2017.

TAKAHASHI, M.; GONÇALO, S. **A cultura da mandioca**. Paranaíba: Editora Olímpica, 2005.

TREVISANI, B. et al. **Sabores da cozinha brasileira**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2004.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1998.