

## **A CANJIQUINHA E O ARROZ SOCARRAT: UMA FUSÃO DE SABORES DA TRADIÇÃO BRASILEIRA E ESPANHOLA**

FARINAZZO, Eduarda Salgado; MENDONÇA, Maria Júlia Passini<sup>1</sup>.  
CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; FELICIANO, Yury Tom  
Keith Ferreira; BESSA, Martha Eunice de.<sup>2</sup>

### **1 INTRODUÇÃO**

Em seu romance modernista **Macunaíma** (1928), Mário de Andrade, importante escritor modernista, representa o povo brasileiro por meio do personagem principal, que não possui um caráter específico, mas um reflexo da junção de vários elementos que o formaram. O autor, com isso, retrata a miscigenação brasileira, defendendo a brasilidade como uma soma das características dos seus povos de origem (indígenas, negros e brancos) e suas respectivas culturas.

Nesse contexto, é possível perceber a importância das imigrações para a formação da identidade brasileira, com destaque para a espanhola, uma vez que representou o terceiro maior contingente de imigrantes vindos ao país (CORNER, 2008). Klein (1989, p. 460) aponta que “no total de todos os espanhóis que emigraram da Espanha entre 1880-1930, cerca de 12% vieram para o Brasil, o que perfaz aproximadamente 15% de todos os que vieram para a América”.

Os imigrantes, ao se deslocarem pelo mundo, transportam suas práticas alimentares e, com isso, têm a gastronomia como uma importante forma de manter sua identidade e reconstruí-la (LUCENA, 2023). Sendo assim, é possível notar a importância da alimentação para imigrantes no Brasil como muito além de suprir uma necessidade fisiológica, mas sendo uma forma de expressar sua cultura e identidade na nova sociedade que se inseriram.

Nesse sentido, pode se pressupor que os imigrantes espanhóis contribuíram para a gastronomia brasileira. Diante disso, como é possível valorizar a influência espanhola na miscigenação do povo brasileiro pela criação de um prato?

O objetivo desse trabalho é propor um prato que represente a fusão entre técnicas e ingredientes do Brasil e da Espanha, de forma a unir elementos do arroz *socarrat* espanhol e da canjiquinha brasileira.

---

<sup>1</sup> Graduandas do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

<sup>2</sup> Professores avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

## 2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Para contextualizar a proposta de fundir a culinária brasileira e a espanhola em um prato, o presente trabalho foi dividido em três partes. No primeiro tópico são apresentadas as proximidades da cozinha espanhola e do Brasil, com destaque para as contribuições feitas por imigrantes espanhóis. Em seguida, há uma abordagem da cozinha de fusão, explicando o seu conceito e a sua forte ligação com a globalização. Para finalizar, a canjiquinha brasileira e o arroz *socarrat* espanhol, inspirações para o prato proposto, são apresentados.

### 2.1 PROXIMIDADES DA COZINHA ESPANHOLA E DO BRASIL

A chegada ao Brasil do grande contingente de imigrantes vindos da Espanha deixou importantes marcas na gastronomia brasileira, que podem ser observadas em restaurantes, práticas familiares e em festas de associações regionais (CORNER, 2011). Isso porque os espanhóis mantiveram elementos da culinária espanhola ao se alimentarem no Brasil.

A permanência de elementos da cozinha regional, trazidos na memória, e reproduzidos por mãos habilidosas, muitas vezes improvisando ingredientes ou substituindo por outros mais acessíveis, reatualizava o passado dessas criaturas, e mantinha o elo com a pátria distante (CÁNOVAS, 2007, p. 366).

Pratos e comidas típicas transportados da Espanha eram consumidos nos lares e comercializados em pequenas barraquinhas, mais especificamente em São Paulo (CÁNOVAS, 2007). A cidade de Santos, inclusive, abrigava uma numerosa colônia espanhola, principalmente por ser uma zona portuária, e recebia o apelido de “Barcelona Brasileira” (IBGE, 2007). Segundo Cánovas (2007, p. 238), “no período de Natal, as donas de casa preparavam alguns doces típicos, como os *borrachuelos* e os *mantecaus*. Na semana santa, o espanhol não passava sem o bacalhau em suas diversas variações”.

Para os espanhóis que se mudaram para o Brasil, os aromas que caracterizavam a rica e diversificada cozinha da Espanha e que eram capazes de remeter à sua cultura seriam os produzidos pelo açafraão, seguido do pimentão ou páprica (CORNER, 2005). Contudo, adaptações eram necessárias, uma vez que

muitos ingredientes eram de difícil acesso, como confirma Cánovas (2007, p. 367): “temperos tradicionalmente usados também não eram encontrados, como a páprica e o açafrão, este paulatinamente substituído pelo colorau”.

Os hábitos alimentares dos imigrantes espanhóis não permitiram uma imediata incorporação dos costumes brasileiros na sua alimentação do cotidiano, como foi o caso do prato-base arroz branco com feijão, o que fez com que mantivessem os seus costumes, como o de colocar algum colorífico no arroz (CORNER, 2011). Sendo assim, “pode-se dizer que a cozinha propiciou um entrelaçamento de costumes e de sabores, que, aliás, enriqueceu a cozinha local” (CORNER, 2011, p. 213).

Observa-se, portanto, uma mescla entre a cozinha da Espanha e a do Brasil, de forma que os imigrantes reproduziam em terras brasileiras pratos de sua origem, mas adaptando o uso de ingredientes ao que era possível de se encontrar em terras brasileiras. Pode-se concluir, então, que a permanência de elementos espanhóis na alimentação dos imigrantes e a adaptação aos ingredientes brasileiros na intenção de manter um elo com seu país de origem, fizeram com que a culinária espanhola contribuísse para a gastronomia do Brasil.

## 2.2 A COZINHA DE FUSÃO: UM REFLEXO DA GLOBALIZAÇÃO

A cozinha de fusão, segundo Zaneti (2012, p. 50), “consiste em fusionar alimentos regionais com técnicas internacionais; fazer releituras de preparos tradicionais com alimentos regionais; e utilizar elementos regionais e mundiais em um mesmo preparo”. Com isso, é capaz de abrir possibilidades para a criação de pratos inovadores e de explorar o intercâmbio cultural entre países.

A gastronomia de fusão teve sua base construída na globalização e pode ser compreendida como uma cozinha contemporânea, que reúne diferentes técnicas em um só prato objetivando um produto final que não se resume apenas aos sabores, mas contempla uma apresentação final inovadora e convidativa (FREIXA; CHAVES, 2009).

A globalização pode ser definida como uma série de mudanças nos padrões tradicionais de investimentos, produção e comércio internacionais, e, popularmente, pode ser entendida como a ausência de fronteiras e barreiras para o comércio entre os países, constituindo uma tendência global de homogeneidade e uniformidade (CLEGG *et al.*, 1998).

Ainda que o processo de globalização tenha surgido há décadas, afeta de diversas maneiras e com maior intensidade o mundo contemporâneo. A culinária é um dos diversos aspectos que essa integração do espaço mundial impacta, por afetar as tradições alimentares e de certa forma o patrimônio cultural (TEIXEIRA, 2015).

A ligação entre a globalização, a cozinha de fusão e a contemporânea é reforçada por Almeida (2006), ao citar que a gastronomia contemporânea “incorpora tanto o que vem de países desconhecidos como aquilo que é típico da região onde é preparada a comida. Ou seja, a interação entre o que é global com o local’ (ALMEIDA, 2006, p. 56).

Dessa forma, é possível perceber uma diferenciação entre a tendência da gastronomia de fusão e as possibilidades de hibridismo que já aconteciam com os imigrantes no passado, uma vez que a globalização, por ser essa integração cultural de escala mundial que reflete também na culinária, escalonou a fusão entre gastronomias de diversos países.

### 2.3 A CANJIQUINHA BRASILEIRA E O ARROZ SOCARRAT

A canjiquinha é obtida através do processo de moagem do milho amarelo, que é triturado grosseiramente e possui granulação que ainda não passa pelos furos de uma peneira. (MORATO,2010). Está entre os principais preparos derivados de milho consumidos no Brasil, acompanhada do cuscuz e da pamonha. O preparo típico do prato é feito a partir de canjiquinha, costelas de porco, tomate, cebola e alho (TREVISANI *et al.*, 2004).

O milho é um grão versátil e multifuncional, que oferece uma ampla gama de possibilidades de aplicação, dentre elas, a canjiquinha. Para o consumo humano, o milho é aproveitado tanto em sua forma *in natura* quanto industrializada, na qual os seus subprodutos são aproveitados de diversas maneiras. Tem uma grande relevância histórica, uma vez que apresentava uma multiplicidade de aproveitamentos, como comida e bebida para os colonos, plantio de subsistência para os escravos e ração para animais (MELCHIOR, 2017).

O consumo desse derivado do milho, especialmente em Minas Gerais, é um costume antigo que permanece até os dias atuais. Nas mesas mineiras, visitantes estrangeiros do século XIX relatavam uma grande fartura de alimentos, sendo sempre possível encontrar a canjiquinha servida com carne de porco (PAULA, 2013).

O arroz *socarrat*, foi uma descoberta gastronômica não proposital na região de Valência, situada na costa sudoeste da Espanha, onde pescadores faziam caldos com peixes menores e menos nobres, ricos em colágeno. Originou-se a partir da caramelização do arroz que ficava no fundo da panela das *paellas*, formando uma crosta com muita textura e sabor (CONHEÇA ..., 2020).

Para que o *socarrat* aconteça é necessária uma combinação entre o amido liberado pelo grão que está sendo cozido, o colágeno presente no caldo utilizado para o cozimento e a superfície quente da panela ao fogo. Quanto maior a quantidade de colágeno presente no caldo, melhor será a caramelização (BRUNOW, 2020).

Ainda que o *socarrat* tenha sua origem como um subproduto das *paellas*, com o tempo, passou a ser um prato por si só, muito apreciado pelos valencianos devido ao seu sabor intenso e textura crocante. É um prato que representa a cozinha tradicional, que valoriza ingredientes locais, e é considerado patrimônio cultural e gastronômico de Valência (SANTOS, 2024?).

A partir desses dois preparos, que, como visto, são de grande importância para seus respectivos países de origem, o presente trabalho propõe um prato que represente uma fusão entre eles, de forma a valorizar a gastronomia de fusão e as proximidades entre a Cozinha da Espanha e a do Brasil.

### 3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

O presente trabalho teve como metodologia a pesquisa bibliográfica, por ter base em estudos científicos publicados em livros e em redes eletrônicas, e a pesquisa experimental, por ter se proposto a elaboração de um prato, diversas vezes testado e analisado, por meio do qual foi possível colocar a pesquisa em prática (VERGARA, 2013).

O prato desenvolvido é composto por canjiquinha cozida em caldo de polvo e de legumes, com bacon e polvo em cubos, cortada em bloco e selada em seus quatro lados, acompanhada de tentáculo de polvo selado, molho de sofrito e gremolata, finalizado com páprica espanhola. Para a composição do prato foram desenvolvidas sete fichas técnicas, que são apresentadas no decorrer desse tópico.

O prato foi pensado, em um primeiro momento, para ser servido da mesma forma que um arroz *socarrat*, ou seja, em uma única panela, que pudesse ir ao fogo, possibilitasse a formação do *socarrat*, e que seria utilizada na apresentação, para ir

direto à mesa. No primeiro teste foi utilizada uma panela de pedra sabão para finalizar a canjiquinha já pré-cozida em caldo de polvo, conforme quadro 1, e de legumes. Para essa finalização da canjiquinha na panela de pedra, foi utilizado caldo de legumes com um pouco de amido de milho, na intenção de ajudar na formação do *socarrat*. Contudo, observou-se que a canjiquinha grudou na panela, além de ter ficado com forte sabor residual de queimado, não atingindo uma casquinha caramelizada e que soltasse do fundo da panela como desejado, o que descartou a possibilidade de utilização da panela de pedra.

**QUADRO 1-** Ficha técnica do cozimento do polvo para obtenção do caldo

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Cozimento do polvo		
Categoria:	Proteína		
Nº e peso das porções:	400g de polvo		
Aluno(a)(s):	Eduarda Farinazzo e Maria Julia Passini		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Polvo	850	g	Limpo
Cebola	200	g	Cortada em 2; descascada
Alho	10	g	Dentes inteiros; descascado;
Laranja	100	g	Cortada ao meio
Vinho branco seco	100	ml	
Água	860	ml	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1 Lavar muito bem o polvo, esfoliando suas ventosas com sal grosso e enxaguando 3 vezes;			
2 Higienizar, descascar e cortar os legumes;			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
3 Colocar todos os ingredientes em uma panela de pressão;			
4 Contar 15 minutos de cozimento após a panela pegar pressão;			
5 Tirar o polvo e coar o caldo;			
6 Reservar o caldo para o cozimento da canjiquinha.			

Fonte: As autoras.

O caldo de legumes, apresentado no quadro 2, foi utilizado desde o primeiro teste para cozinhar a canjiquinha incorporado ao caldo de polvo. A intenção ao utilizar esses dois caldos juntos era de que o de legumes conseguisse suavizar e equilibrar o forte sabor de polvo.

**QUADRO 2-** Ficha técnica do caldo de legumes

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Caldo de Legumes		
Categoria:	Caldo		
Nº e peso das porções:	1 porção, 800ml		
Aluno(a)(s):	Eduarda Farinazzo e Maria Julia Passini		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Salsa	5	g	Folha inteira
Alho	17	g	Inteiro; descascado
Cenoura	160	g	Rodelas; descascada
Cebola	130	g	Cortada em 4; descascada
Água	800	ml	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Higienizar todos os vegetais;</li> <li>2. Descascar e picar todos os legumes;</li> </ol> <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Refogar todos os ingredientes em uma panela;</li> <li>4. Adicionar água quando todos os ingredientes já estiverem bem caramelizados;</li> <li>5. Esperar ferver e colocar o fogo no mínimo, aguardando 40 minutos;</li> <li>6. Desligar o fogo, coar o caldo e reservar para o cozimento da canjiquinha e para o molho.</li> </ol>			

Fonte: As autoras.

No segundo teste, para solucionar a questão de a canjiquinha ter grudado no fundo da panela de pedra e queimado, foi utilizada uma frigideira de teflon. Nela foi feito o mesmo processo de finalizar com caldo de legumes e amido de milho a canjiquinha pré-cozida. Nesse teste observou-se a formação de uma casquinha caramelizada que soltava do fundo da panela, porém a apresentação ainda era um desafio, uma vez que a frigideira de teflon utilizada não seria ideal para levar à mesa e não proporcionaria uma apresentação harmônica e agradável visualmente.

No terceiro teste surgiu a ideia de inspirar a apresentação do prato no *riso al salto*, uma tendência italiana de selar em frigideira o risoto pronto, frio e cortado em blocos ou em formas circulares com um aro. Dessa forma, a canjiquinha foi cozida em caldo de legumes e de polvo até que ficasse bem grossa, com quase nada de líquido, e colocada em recipiente retangular até que gelasse. Depois de fria, foi cortada em bloco de forma que todos os lados ficassem simétricos e lisos e seus quatro lados foram empanados em amido de milho, na tentativa de obter ainda mais crocância. O bloco foi levado à frigideira com azeite e caramelizado em todas as suas faces, ou seja, foi possível atingir o *socarrat*. O resultado foi satisfatório, de um bloco de canjiquinha caramelizado por fora e cremoso por dentro, por isso ficou decidido que

esse era o caminho a se seguir. Contudo, o amido utilizado produziu um retrogosto de queimado e, por isso, optou-se por não o utilizar.

Com a questão da maneira que seria apresentado decidida, era preciso trazer sabores ao prato, que remetesse tanto ao arroz *socarrat* espanhol quanto à canjiquinha brasileira. Para isso foi produzido um sofrito, refogado de origem espanhola composto por diferentes temperos que é utilizado como base para diversos pratos, conforme apresentado no quadro 3.

**QUADRO 3-** Ficha técnica do sofrito

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Sofrito		
Categoria:	Tempero		
Nº e peso das porções:	350g		
Aluno(a)(s):	Eduarda Farinazzo e Maria Julia Passini		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Tomate	170	g	
Cebola	195	g	
Alho	20	g	
Pimentão Vermelho	83	g	
Pimentão Amarelo	80	g	
Pimentão Verde	90	g	
Alecrim	11	g	
Cebolinha	1g	g	
Salsa	5	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1 Higienizar todos os legumes e vegetais			
2 Secar muito bem todas as folhas			
3 Descascar cebola e alho			
4 Retirar sementes e placentas dos pimentões			
5 Picar grosseiramente todos os ingredientes			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
6 Bater todos os ingredientes do liquidificador			
7 Retirar excesso de líquido e reservar para o molho e para o cozimento da canjiquinha			

Fonte: As autoras.

O sofrito, inicialmente, foi utilizado apenas para a base do cozimento da canjiquinha, conforme quadro 4. Para isso, no quarto teste, foi refogado em panela de aço inox com azeite até que caramelizasse. Acrescentou-se o caldo de legumes, o caldo de polvo e a canjiquinha, que foi cozida até que ficasse bem grossa e com quase nenhum caldo. Foi temperada com páprica defumada, açafraão, pimenta do reino e sal e, para finalizar, adicionou-se bacon e polvo picados em cubos pequenos e refogados

na própria gordura do bacon. Depois de pronta, a canjiquinha foi colocada em recipiente retangular e levada para a geladeira por 12 horas.

**QUADRO 4-** Ficha técnica do cozimento da canjiquinha

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Cozimento da canjiquinha		
Categoria:	Guarnição		
Nº e peso das porções:	700g		
Aluno(a)(s):	Eduarda Farinazzo e Maria Julia Passini		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Canjiquinha	140	g	
Sofrito	80	g	
Azeite	10	ml	
Bacon	100	g	Cubos pequenos
Polvo	70	g	Cubos pequenos
Caldo de polvo	500	ml	
Caldo de legumes	800	ml	
Páprica defumada	0,5	g	
Açafrão	0,5	g	
Pimenta do reino	0,5	g	
Sal	20	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1 Picar o bacon e o polvo em pedaços pequenos e refogar;			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
2 Refogar o sofrito no azeite;			
3 Adicionar os caldos de polvo e de legume;			
4 Adicionar a canjiquinha e cozinhar até que esteja cremosa;			
5 Adicionar a páprica, açafrão e pimenta do reino;			
6 Adicionar bacon e polvo refogados;			
7 Finalizar com sal;			
8 Reservar em recipiente na geladeira para que endureça e seja cortada em blocos.			

Fonte: As autoras.

A canjiquinha, agora contendo bastante sabor e aroma, como desejado, foi novamente cortada em bloco e selada. Foi decidido que seria servida com um tentáculo de polvo, já cozido na panela de pressão para obtenção do caldo, e finalizado na frigideira com um pouco de azeite e sal. Foi preciso, então, pensar em complementos para o prato, de forma que fosse possível atingir texturas agradáveis e uma harmonia de sabores.

Tendo em vista que a canjiquinha por si só ficou cremosa por dentro e crocante por fora, mas não úmida o suficiente, era necessário um molho para acompanhar o prato. Para isso, o sofrito foi pensado também como uma base do molho, como apresentado no quadro 5. Foi refogado em frigideira com azeite até que ficasse bem

caramelizado, atingindo uma coloração escura e notas levemente adocicadas. Depois disso, foi levado ao mixer com caldo de legumes e batido até que atingisse textura lisa e aveludada e finalizado com azeite e sal, ainda no mixer, para que emulsificasse, encorpasse e atingisse estabilidade.

**QUADRO 5-** Ficha técnica do molho de soffrito

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Molho de soffrito		
Categoria:	Molho		
Nº e peso das porções:	135 gramas de molho; 5 porções		
Aluno(a)(s):	Eduarda Farinazzo e Maria Julia Passini		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Azeite extra virgem	32	g	
Soffrito	90	g	
Caldo de legumes	77	g	
Sal	3	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<p><b>EXECUÇÃO:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Refogar o soffrito com 10 gramas de azeite até atingir coloração caramelizada;</li> <li>2 Bater no mixer o soffrito refogado com o caldo de legumes quente;</li> <li>3 Adicionar ao mixer 22 gramas de azeite e continuar batendo até a mistura engrossar;</li> <li>4 Temperar com sal;</li> <li>5 Servir quente.</li> </ol>			

Fonte: As autoras.

No quinto e último teste, já era possível observar uma harmonia entre as texturas do prato: a crocância da casquinha caramelizada da canjiquinha, sua cremosidade por dentro, o tentáculo de polvo macio e o molho aveludado e encorpado. Em relação aos sabores, o salgado estava na medida certa, presente na canjiquinha, especialmente por conta do bacon, no tentáculo de polvo e no molho. Havia leve doçura na caramelização da canjiquinha e no molho. Faltava, porém, algum elemento que trouxesse a acidez necessária para a harmonia do prato.

Foi produzida, então, uma gremolata, condimento italiano utilizado para temperar, decorar e finalizar pratos, conforme quadro 6. Para isso, foram utilizadas folhas frescas de coentro e de salsa, cebolinha picada, alho batido, raspas de limão, suco de limão e sal.

**QUADRO 6-** Ficha técnica da gremolata

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Gremolata		
Categoria:	Condimento		
Nº e peso das porções:	2 porções de 5 gramas cada		
Aluno(a)(s):	Eduarda Farinazzo e Maria Julia Passini		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Salsa	5	g	Folha inteira
Coentro	2	g	Folha inteira
Alho	0.5	g	Batido
Cebolinha	2	g	Cortes em diagonal
Suco de limão	1/2	unidade	
Raspas de limão	1/2	unidade	
Sal	1	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Higienizar todos os vegetais;</li> <li>2. Secar muito bem todas as folhas;</li> <li>3. Extrair suco e raspas do limão;</li> <li>4. Descascar e bater o alho até atingir pedaços muito pequenos;</li> </ol> <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Tirar o talo da salsa e do coentro, deixando somente as folhas;</li> <li>6. Cortar a cebolinha em cortes diagonais;</li> <li>7. Misturar as folhas de salsa, coentro, pedaços da cebolinha, alho batido, suco e raspas do limão e sal;</li> <li>8. Servir imediatamente.</li> </ol>			

Fonte: As autoras.

Além da canjiquinha, tentáculo de polvo, molho de soffrito, e gremolata, foram adicionadas pétalas de cebola chalota caramelizadas no prato, com a intenção de trazer ainda mais textura e leve dulçor. Pensando em trazer um sabor bem marcante que fosse agregar também na apresentação do prato, como finalização utilizou-se páprica importada da Espanha. Com todas as texturas e sabores em harmonia, a composição do prato final, conforme quadro 7, estava concluída.

QUADRO 7- Ficha técnica do prato final

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Prato final		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:	1 porção, 160 gramas		
Aluno(a)(s):	Eduarda Farinazzo e Maria Julia Passini		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Canjiquinha	80	g	Já cortada em blocos
Azeite	10	ml	
Tentáculo de polvo	40	g	Selado
Molho de sofrito	27	g	
Gremolata	5	g	
Páprica	Q.b		Decoração
Cebola chalota	8	g	Pétalas para decoração
MODO DE PREPARO:			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Pesar todos os ingredientes e reservar;</li> <li>2 Cortar canjiquinha em bloco e aparar as arestas;</li> </ol> <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3 Caramelizar todos os lados do bloco de canjiquinha com azeite em frigideira antiaderente até atingir o <i>socarrat</i>;</li> <li>4 Selar o tentáculo de polvo em azeite;</li> <li>5 Caramelizar a cebola cortada ao meio;</li> <li>6 Colocar a canjiquinha, o polvo, o molho e a gremolata em um prato;</li> <li>7 Decorar com pétalas de cebola e polvilhar páprica.</li> </ol>			

Fonte: As autoras.

Por fim, era preciso definir a disposição dos elementos e a apresentação do prato, conforme figura 1. Para seu empratamento, foi utilizada uma louça branca, de forma que as cores dos ingredientes fossem ressaltadas, e o bloco de canjiquinha foi colocado ao centro. O molho de sofrito foi colocado ao lado e o tentáculo de polvo e as pétalas de cebola chalota caramelizada foram colocados por cima dele. A gremolata foi colocada em cima do bloco de canjiquinha e, como finalização, polvilhou-se páprica importada da Espanha por cima de todo o prato.

**FIGURA 1-** Canjiquinha *socarrat*  
com tentáculo de polvo selado e molho de sofrito



Fonte: Arquivo pessoal (2024).

#### 4 CONCLUSÕES

A pesquisa conduzida teve como objetivo responder à pergunta: “como é possível valorizar a influência espanhola na miscigenação do povo brasileiro pela criação de um prato?”. Para isso, foi feita uma contextualização sobre a proximidade entre a culinária espanhola e o Brasil, sobre a cozinha de fusão e sobre o arroz *socarrat* espanhol e a canjiquinha brasileira.

Por meio das pesquisas experimentais realizadas, nas quais diversos testes foram realizados utilizando elementos e técnicas tradicionais da culinária brasileira e espanhola, foi possível atingir um prato final com texturas, sabores e apresentação harmônicos, que representa uma fusão entre esses dois países.

Portanto, o presente trabalho demonstrou que é possível valorizar a influência espanhola na miscigenação do povo brasileiro pela criação de um prato, além de contribuir para enriquecer ainda mais a culinária brasileira com sabores e técnicas vindas de outro país.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Renato. **Mesa pra dois**: gastronomia e cultura. 71f. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Comunicação Social) -Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2006. Disponível em: <https://www2.ufjf.br/facom/files/2013/04/RCGAlmeida.pdf>. Acesso em 28 out. 2024.

ANDRADE, Mário de. **Macunáima**. São Paulo: Eugênio Cupolo, 1928.

Brasil: 500 anos de povoamento / IBGE, Centro de Documentação e Disseminação de Informações. - Rio de Janeiro: IBGE, 2007. 232 p. Disponível em: <https://bibliotecadigital.seade.gov.br/view/linkPdf.php?pdf=10021401-1.pdf>. Acesso em 11 dez. 2024.

BRUNOW, Bia. Conheça o socarrat o arroz caramelizado que é um clássico espanhol. **A Gazeta**, Vitória, 15 jul. 2020. Disponível em: <https://www.agazeta.com.br/colunas/bia-brunow/conheca-o-socarrat-o-arroz-caramelizado-que-e-um-classico-espanhol-0720> Acesso em: 25 out. 2024.

CÁNOVAS, Marília D. Klaumann. **Imigrantes espanhóis na Paulicéia**: trabalho e sociabilidade urbana, 1890-1922. 484f. 2007. Tese (Pós Graduação em História Social-Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007. Disponível em: <https://www.livrosabertos.edusp.usp.br/edusp/catalog/view/27/23/110-1>. Acesso em: 10 out. 2024.

CLEGG, Stewart. **As organizações modernas**. Oeiras: Celta Editora, 1998.

CONHEÇA o *socarrat*. o arroz caramelizado espanhol. Metrópolis, Brasília, 16 jan. 2020. Disponível em: <https://www.metropoles.com/gastronomia/comer/conheca-o-socarrat-o-arroz-caramelizado-espanhol>. Acesso em: 24. out. 2024.

CORNER, Dolores Martin Rodriguez. **A gastronomia como fator identitário**: lembranças e silêncios dos imigrantes espanhóis na cidade de São Paulo (1946-1965). 2005. 192 f. Dissertação (Mestrado de História Social) -Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2005. Disponível em: <https://repositorio.pucsp.br/jspui/handle/handle/12726>. Acesso em: 10 out. 2024

CORNER, Dolores Martin Rodriguez. **Da fome à gastronomia**: os imigrantes galegos e andaluzes em São Paulo (1946-1960). 2011. 287 f. Tese (Doutorado em História Social) –Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2011. Disponível em: <https://tede2.pucsp.br/handle/handle/12670>. Acesso em: 10 out. 2024

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.

KLEIN, Herbert. A integração social e econômica dos imigrantes espanhóis no Brasil. **Estudos Econômicos**, São Paulo, v. 19, n. 3, p. 460, 1989. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ee/article/view/157613>. Acesso em: 10 out. 2024

LUCENA, Célia Toledo. A comida migratória como marcadora de identidades, etnicidades e diferenças. **Veredas Revista Interdisciplinar de Humanidades**, São Paulo, v. 6, n. 12, 2023, p. 25-46. Disponível em: <https://periodicos.unisa.br/index.php/veredas/article/view/533>. Acesso em: 27 set. 2024.

MELCHIOR, Miriam. **Gastronomia, cultura e memória**: por uma cultura brasileira do milho. Rio de Janeiro. Folio Digital: Letra e Imagem, 2017. Disponível em: [https://gcm.gastronomia.ufrj.br/livros/Gastronomia\\_Cultura\\_e\\_Memoria-Por\\_uma\\_cultura\\_brasileira\\_do\\_milho.pdf](https://gcm.gastronomia.ufrj.br/livros/Gastronomia_Cultura_e_Memoria-Por_uma_cultura_brasileira_do_milho.pdf). Acesso em: 31 out. 2024.

MORATO, Stella. **Canjiquinha, péla-égua ou quixerada**. Mexido de Ideias. 15 jun. 2010. Disponível em: <https://www.mexidodeideias.com.br/receitas/canjiquinha/>. Acesso em 26 nov. 2024.

PAULA, Aline. **Culinária mineira**: discursos, práticas e ressignificações no restaurante Fogão de Minas. 77f. Monografia (Graduação em História)-Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2013. Disponível em: <https://repositorio.ufu.br/bitstream/123456789/18464/1/Culin%a1riaMineiraDiscursos.pdf>. Acesso em: 24 out. 2024.

SANTOS, Camila. *Socarrat*, o arroz caramelizado espanhol. **Chef de Plantão**, [s.l.], [2024?]. Disponível em: <https://chefdeplanta.com/socarrat-o-arroz-caramelizado-espanhol/>. Acesso em: 30 out. 2024

TEIXEIRA, Camila. **A Influência da Globalização na Cultura Alimentar**. VI Congresso Nacional de Administração e Contabilidade. Universidade do Grande Rio – PPGA/ECSA - RJ / Brasil. Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: <http://www.adcont.net/index.php/adcont/adcont2015/paper/viewFile/1855/458>. Acesso em: 09 out. 2024

TREVISANI, Bruna *et al.* **Sabores da cozinha brasileira**: amazônica, baiana, gaúcha, mineira. São Paulo: Melhoramentos, 2004.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 1.ed. São Paulo: Atlas, 2013.

ZANETI, Tainá Bacellar. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia**: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais. 182f. Dissertação (Mestrado em Agronomia e Medicina Veterinária) - Universidade de Brasília, Brasília, 2012. Disponível em: <http://www.propaga.unb.br/images/Dissertacoes/2010/Tain-Bacellar-Zaneti.pdf>. Acesso em: 09 out. 2024.