



**PARECE,
MAS
NÃO É**

Elas são xarás, apenas isso. Não têm sequer parentesco distante. Batata-doce é um tipo de raiz, batata é tubérculo. Mas isso não impede que sejam usadas na cozinha de forma muito semelhante

Enraizada, colorida e multiuso

Júnior Milério

É tempo de batata-doce. Tanto na colheita, mais forte entre março e outubro, quanto à mesa – com diferentes modos de preparo, ao menos 14 restaurantes paulistanos têm o produto no cardápio no momento.

Xará e vizinha da batata nas bancas do sacolão, a batata-doce não é batata. É uma raiz – como a mandioca – e não um tubérculo. De aparência rústica, gosto adocicado e, de modo geral, com menos amido que a xará, ela é muito versátil.

Originária do Peru, é conhecida desde séculos antes de Cristo e foi levada pelos pré-colombianos para as ilhas do Pacífico no século 13. Mas foi no começo do 16 que ela ganhou o mundo, quando foi levada para a Espanha. De lá, segundo o *The Oxford Companion to Food*, de Alan Davidson, espalhou-se pela Europa, Filipinas, Índia e China.

No Brasil, foi disseminada com as expedições colonizadoras e quatro tipos prevalecem (veja abaixo). “Existem outras incontáveis variedades, mais regionais, conhecidas apenas onde são cultivadas”, diz Luís Antonio Suíta de Castro, da Embrapa Clima Temperado. E a região pode definir as peculiaridades. “No Nordeste ela é mais seca”, diz Marcella Lage, do Senac.

Existem inúmeros tipos de batata-doce pelo mundo, em cores que vão da combinação casca violeta e polpa branca à monocromática: roxa por dentro e por fora.

A variedade de polpa roxa, mais difícil de ser encontrada, está entre as preferidas dos chefs em São Paulo, principalmente pela beleza. E para garantir a periodicidade da entrega a fornecedora Agro Bonfim criou parcerias com pequenos produtores de Minas Gerais. “O primeiro chef a nos pedir a batata-doce roxa foi o Jefferson Rueda,

do Attimo, agora também atendemos outros. Um diz para o outro e a coisa se espalha”, diz o representante da empresa, Elcio Oliveira.

O abastecimento regular permitiu ao chef do Attimo colocar no cardápio um purê de batata-doce roxa servido com paleta de porco e legumes. A batata-doce, por ter menos amido, rende um creme macio, leve, beirando o aerado. “Já usei outros tipos, e gosto da roxa pela apresentação no prato”, diz Renato Carioni, chef do Così, que serve purê de batata-doce roxa com barriga de porco e castanha de caju.

A batata-doce já era usada na culinária indígena, “sempre moqueada (assada na brasa, em baixa temperatura) e com casca”, diz a chef Mara Salles, do Tordesilhas. Ela faz questão de manter o aspecto natural e apresentar a diversidade da batata-doce no mesmo prato. No recém-criado menu degustação, Mara propõe uma combinação de duas variedades, de acordo com o que encontra no mercado, servidas com escabeche de pescadinha.

A versatilidade da batata-doce permite usos distintos. Dos tradicionais aos ousados. No Na Cozinha, Carlos Ribeiro transformou-a numa espécie de farofa. O chef cozinha a raiz com a casca, para potencializar o sabor, e depois a esmigalha com as mãos, para manter a rusticidade. Tempera com sal, pimenta-do-reino, azeite e cebola roxa e serve o prato frio.

No restaurante Central, em Lima, Virgílio Martínez não abre mão da batata-doce. O chef explica que o produto é muito consumido na costa do país – assim como nas regiões costeiras da Colômbia, do Equador e do México. No Peru, a batata-doce tem uma utilidade extra, que é limpar o paladar dos temperos fortes do ceviche. “Além de equilibrar os sabores na cozinha peruana, suaviza o sabor da pimenta na boca”, diz Dagoberto Torres, chef colombiano do Suri, em São Paulo.

Frita

A casca torna a batata-doce frita mais crocante, mas seu açúcar pode queimar antes de atingir o ponto ideal. E cuidado, a de polpa roxa pode ficar muito escura quando frita. Para as de polpa branca, o chef Carioni, do Così, sugere cortar e branquear os pedaços em água salgada (dar uma cozinhada leve) antes da fritura por imersão e depois temperar com sal e ervas. Ribeiro (Na Cozinha) prefere cozinhar as rodela com casca, em água com sal, por 10 minutos, antes de fritar. “Depois só dourar na manteiga, apenas para criar uma crosta delicada”, diz Janaina Rueda, do Bar da Dona Onça, usa um truque de sua avó: “Deixo os cubos rústicos confitando em banha de porco por cerca de três minutos antes de fritar por imersão e o resultado é uma batata-doce bem crocante”



Onde comer batata-doce



MAURO HOLANDA/ISTOCK

● **Marakuthai.** Al. Itu, 1.618, Jardim Paulista, 3062-7556
Pescada amarela servida com purê de batata-doce branca.

● **Na Cozinha.** R. Haddock Lobo, 955, Jd. Paulista, 3063-5377
Farofa de batata-doce com farinha de mandioca.

● **Praça São Lourenço.** R. Casa do Ator, 608, Vila Olímpia, 3053-9300
Aparece no ceviche de peixe branco e num bombom de alcatra com mil-folhas de batata-doce roxa.

● **Attimo.** R. Diogo Jácome, 341, V. N. Conceição, 5054-9999
Paleta de porco com purê de batata-doce roxa (foto acima) e chips da raiz com músculo.

● **Barê.** Al. Lorena, 1.892, Jardim Paulista, 3564-2016
Carpaccio de rosbife de cordeiro com chips de batata-doce (foto ao lado).

● **Chou.** R. Mateus Grou, 345, Pinheiros, 3083-6998
Assada na brasa, com manteiga.

● **Così.** R. Barão de Tatuí, 302, Santa Cecília, 3826-5088
Purê de batata-doce roxa, com barriga de porco e castanha de caju.

● **Dona Onça.** Av. Ipiranga, 200, República, 3129-7619
Servida na carne de panela (foto).



TABELA BRUNELLI/ISTOCK

● **Serafina.** Al. Lorena, 1.705B, Jardim Paulista, 3081-3702
Salmão em crosta de quinoa com purê de batata-doce roxa e nhoque bicolor de batata-doce (roxa e com espinafre).

● **Ramona.** Av. São Luís, 282, República, 3258-6385
Assada com alho e ervas frescas.

● **Suri.** R. Mateus Grou, 488, Pinheiros, 3034-1763
Ceviche clássico, com peixe branco, cebola roxa, coentro, milho e batata-doce.

● **Tigre Cego.** R. Girassol, 654, Vila Madalena, 3586-8370
Porção de batata frita mista, metade inglesa, metade batata-doce, servida com ketchup de pimentão.

● **Tordesilhas.** Al. Tietê, 489, Cerqueira César, 3107-7444
Escabeche de pescadinha com duas variedades de batata-doce assadas.

Assada

Ancestral, este é o modo de preparo preferido pelos chefs. Carlos Ribeiro, do Na Cozinha, sugere primeiro cozinhar a batata-doce com casca em água com sal. Na hora de assar, embrulhe-a em papel alumínio para ajudar na cocção. O tempero tem hora certa: deve ser

acrescentado depois de assada e ainda quente. Uma tríade perfeita o produto: flor de sal, manteiga e pimenta-do-reino. “Não existe batata-doce *al dente*. Para ficar macia, ela precisa estar bem cozida sempre”, completa Carioni, do Così.

Purê

Para manter a cor púrpura da batata-doce de polpa roxa, Carioni, do Così, sugere colocar uma gota de vinagre na água salgada do cozimento. Depois de cozinhar, ele passa a batata-doce pelo espremedor, mistura creme de leite fresco e manteiga “sem parcimônia” – é o que dá a textura sedosa. Além de combinar com carne de porco, o chef sugere servir o purê com peixes e frutos do mar.

Ribeiro, do Na Cozinha, gosta de usar a batata-doce de polpa branca e acrescentar três colheres de vinho do Porto ao final “para dar mais aroma”, diz. Enquanto Janaina, do Dona Onça, cozinha a batata-doce no leite e tempera com manteiga e noz-moscada.



Da casca à polpa

BRS Amélia
Assada ou cozida tem textura úmida e macia. O sabor é extremamente doce e a casca rosada solta mais facilmente da polpa de cor alaranjada.



REPRODUÇÃO

BRS Rubissol
A casca tem cor púrpura intensa e



FERNANDO MARTINEZ/ESTADÃO

de com tamanho médio maior que as demais e, por isso, mais utilizada em processos industriais.

Beauregard
A intensa cor laranja da polpa se deve à grande quantidade de betacaroteno. Mas isso não se vê de fora: a casca não tem nada alaranjado, é completamente rosa arroxeada.



EMBRAPA/ISTOCK



ISTOCK

● **Dona Lucinha.** Av. Chibará, 399, Moema, 5051-2050
Doce de batata-doce roxa de colher, feito no tacho de cobre.

Cozida

“No Brasil, não há cozido regional que não leve batata-doce. Vai até na carne de panela”, diz Mara Salles, chef do restaurante Tordesilhas. Na hora de cozinhar-lá, o ideal é cortar as pontas, para ajudar na cocção da raiz que costuma não ter formato uniforme. Cozida, ela faz parte de diversos pratos e não é comida sozinha. E existe um truque quando a ideia é cozinhar a raiz com outros legumes ou até com carnes de cozidos: ela deve ir

para a água primeiro, pois demora mais para cozinhar. É dessa forma que Janaina faz sua carne de panela no Bar da Dona Onça. “Depois de levantar fervura, deixo cozinhar por cerca de cinco minutos. Em seguida corto e recoloco para terminar o cozimento com a carne, para pegar o sabor do caldo”, diz Carioni, do Così, dá dicas para o cozimento. “Ponha um ramo de tomilho na água com sal para dar mais sabor à polpa da raiz e corte-a antes de cozinhar, isso ajuda a evitar rachaduras na polpa e a obter um cozimento mais uniforme”, diz.



ROBSON FERNANDES/ESTADÃO

PASSO A PASSO

Aprenda a fazer receitas que levam batata-doce no site do Paladar estado.com.br/paladar