



Foto: Énio Egon Sosniski Júnior

CACHAÇA COM BUTIÁ

JOÃO CARLOS COSTA GOMES

• INGREDIENTES

- 1/3 litro de butiá
- 1 litro de cachaça

• PREPARO

Em um recipiente de vidro limpo, com tampa, colocar butiás inteiros até um terço do volume. Completar com cachaça e deixar repousar por um período de no mínimo 20 a 30 dias. Está pronto para degustar. Períodos muito prolongados vão escurecer o licor e acentuar o sabor, tornando-o mais amargo.

Uma variação, no caso de recipientes com boca estreita, é retirar a polpa e introduzir no vidro separadamente a polpa e o coquinho. Para quem prefere sabor mais amadeirado pode-se incluir alguns coquinhos a mais e até a amêndoa, extraída do coquinho quebrado. E para quem prefere bebidas adocicadas, basta incluir duas ou três colheres de açúcar no recipiente.

JOÃO CARLOS COSTA GOMES

Pesquisador da Embrapa com foco em Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável. Origem em família de agricultores familiares onde o butiá sempre esteve presente. Na propriedade da família, localizada no Santo Amor, distrito de Morro Redondo, existem butiazeiros centenários que deram origem a dezenas de outros butiazeiros que produzem frutos grandes, sem fibra, muito apreciados para consumo in natura e produção de licores. Licores, cada um tem sua "fórmula milagrosa", afirma, e tem certeza que a sua é a melhor de todas. "A que uso mais comumente é feita apenas com os frutos de butiá e uma boa cachaça".



Foto: Paulo Lanzetta

BOLO DE BUTIÁ

MARENE MACHADO MARCHI

• INGREDIENTES [massa]

- 3 xícaras de butiá despolpado (somente a polpa, em pedaços, sem o coquinho)
- 3 ovos inteiros
- 3/4 de xícara de óleo de girassol
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico

• PREPARO

Bata no liquidificador o butiá despolpado, os ovos e o óleo de girassol. Misture num recipiente à parte, a farinha de trigo, o açúcar e o fermento. Acrescente na mistura seca o que foi batido no liquidificador e misture bem. Ponha para assar em fogo baixo, numa forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Depende do forno, mas leva uns 30 a 40 minutos. Podemos fazer com cobertura para as crianças, assim elas começam a apreciar o butiá e depois podem sentir o sabor da fruta sem problemas. Mas, lembrem-se, o uso do açúcar deve ser controlado, pois ele não faz bem à saúde.

• INGREDIENTES [cobertura com butiá]

- 2 xícaras de polpa de butiá
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 10 butiás inteiros

• PREPARO

Bata a polpa de butiá no liquidificador. Coloque numa panela a polpa de butiá batida e acrescente o açúcar, a manteiga e os butiás inteiros. Leve ao fogo e mexa até dissolver bem o açúcar e começar a engrossar. Retire os coquinhos inteiros e cubra o bolo com a cobertura morna.

• INGREDIENTES [cobertura com chocolate]

- 2 xícaras de açúcar cristal
- 1/2 xícara de leite integral
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 xícara de chocolate em pó

• PREPARO

Coloque em uma panela o açúcar, o leite, a manteiga e o chocolate. Leve tudo ao fogo e mexa até engrossar um pouquinho, por uns 5 minutos. Acompanhe com suco de butiá ou café.