

Cachorro-quente da roça

por Sílvia Oliveira¹

O “cachorro-quente da roça” é bem diferente dos que estamos acostumados a ver nas cidades do Rio e de Niterói. Primeiro, porque o molho leva carne moída; segundo porque, originalmente, é servido sem complementos como maionese, catchup, mostarda, batata palha, milho-verde. Com o tempo, essa segunda diferença foi desaparecendo; em muitas festas o cachorro-quente já é servido com todos esses complementos.

No interior do estado, os aniversários de criança são famosos pela comida farta. Mesmo nas casas das pessoas pobres, diversos tipos de comida são servidos, especialmente, os que agradam mais às crianças, como docinhos, pipoca, bolo, cachorro-quente, gelatina e bala de côco.

Quando garota, fui a muitas festas infantis em Cantagalo, cidade onde nasci e cresci, e nos municípios vizinhos como Cordeiro, Macuco e Friburgo. Lembro-me que algumas comidas, como salgadinhos e gelatina, nem sempre eram servidas. Mas cachorro-quente, bolo e pipoca não faltavam em nenhuma festa.

Ingredientes:

1kg. de salsicha

1/2kg. de carne moída

1lata de extrato de tomate

1 pimentão grande (picado)

4 tomates (picados)

2 cebolas (raladas)

¹ Graduanda em História na UFF e membro do OICult.

sal a gosto

14 pães *hot-dog*

Batata frita (opcional)

Modo de preparo:

Essa quantidade de ingredientes é suficiente para servir 7 pessoas (e ainda dá pra repetir).

Prepare a carne moída a seu modo. Adicione extrato de tomate e água. Misture e deixe ferver por pelo menos 5 minutos, até formar um molho encorpado. Junte salsicha (já fervida e picada em rodelas), pimentão, tomate e cebola. Misture novamente e deixe ferver por mais 5 minutos. Desligue o fogo. Já pode colocar o molho no pão, que deve estar bem fresquinho. Por cima, pode colocar batata palha.

Bom apetite!