



DR. JOSÉ CLEMENTE LINHARES

## ROSCAS DA AMIZADE

**E**sse nosso Brasil é uma imensidão! Uma miríade cultural a ser desbravada e provavelmente uma vida não seja suficiente. Mas é dos bons momentos que sempre nos lembraremos; e é incrível como os bons momentos estão sempre ligados a uma boa comida e amigos especiais.

Tive a oportunidade de conhecer São Joaquim e a serra catarinense guiado pelos amigos Francisco Assis Pereira Filho e Rosana Marques Pereira, ele ortopedista e ela pediatra dedicada à endocrinologia. As paisagens são deslumbrantes, as cidades bem cuidadas e com restaurantes e pousadas de fazer inveja a grandes capitais.

Agora, o povo é uma atração à parte; gente trabalhadora e acolhedora. Estivemos lá justamente no período de colheita da maçã e pudemos ver a dedicação e todo o esmero para sua seleção e armazenamento e não temos realmente ideia de tudo que ocorre antes dela chegar a nossas mesas. Os agricultores desse Brasil merecem nosso respeito e admiração.

Lá descobri uma iguaria interessante. Todas as famílias fazem – e está disponível sempre em suas casas – a rosca de coalhada. Uma rosca feita à base de polvilho e coalhada que deve ser comida assim que for assada. Na pousada, tínhamos todos os dias e nosso anfitrião perguntava: “Posso pôr as rosas no forno?” – Justamente porque tem de ser consumida muito fresca; uma delícia reconfortante.

Francisco nos apresentou seus primos Yasmin e Domingos, ele agricultor que nos mostrou o dia a dia dos cuidados com as macieiras; ela nos ensinou sua receita familiar de rosca de coalhada. Era chegar para um café e lá estavam as rosquinhas fumegando.

Esta joia culinária que decidi dividir com todos vocês. **i**

### *Rosca de Coalhada*

*Por Yasmin Coral Rodrigues Martorano*

#### **INGREDIENTES**

(serve 8 pessoas)

- 1 xícara de leite
- 1 xícara de farinha de milho
- 200 g de gordura (manteiga, margarina ou banha)
- 1 colher de sopa de sal
- 3 ovos
- 1 kg de coalhada
- 1 kg de polvilho azedo

#### **MODO DE FAZER**

1. Afervente o leite
2. Escalde a farinha de milho
3. Junte a gordura
4. Junte o sal, os ovos e a coalhada
5. Misture bem
6. Acrescente o polvilho até dar o ponto que permita moldar as rosas





A quantidade que rende é muito grande porque as ros-cas podem ser congeladas e ir direto ao forno, que é o que as famílias de São Joaquim fazem.

Testei na Air Fryer e também funcionou (7 a 10 minutos)