



FOTOS: GADJASTON RODRIGUES/FEM/DA PRESS

EBERTON BORODINAS ENCONTROU REGISTROS PRECIOSOS NA GARAGEM DA CASA DA SOGRA

# Do baú ao menu

Chef vai reabrir seu restaurante com receitas registradas em caderno quase centenário

Imagine encontrar um baú do tesouro dentro de casa. Foi quase o que aconteceu com Eberton Borodinas. Em uma visita à casa da sogra, na cidade de Oliveira, Região Central de Minas Gerais, ele encontrou, completamente abandonado, um caderno de receitas que pertencia à avó de sua esposa.

“Ele estava perdido dentro de umas caixas na garagem. Fui mexer nessas caixas, porque estávamos organizando a casa, e esse caderno estava lá. Eu o peguei e trouxe para casa”, comenta o chef, que mora em Belo Horizonte.

Beto, como é conhecido, pegou gosto pela cozinha depois da morte da mãe. Ele resgatou lembranças de quando a acompanhava nos afazeres de um bar e começou a trabalhar em várias cozinhas de BH, até abrir seu primeiro restaurante, o Maria Cozinha Brasileira. Em 2023, anunciou um hiato nas atividades e o fechou. Porém, o desfecho não é permanente.

Com a descoberta inesperada, o chef começou a fazer pesquisas baseadas nos registros antigos e pretende reabrir seu negócio, ainda neste mês de agosto, com um toque especial: “Quero trazer algumas receitas deste caderno para dentro do menu do restaurante.”

O manuscrito, quase centenário, tem cerca de 400 páginas. “Ele está bem velho e detonado porque ficou muitos anos guardado”, sublinha. Apesar do desgaste temporal, o caderno é como um mapa do passado e vai orientá-lo por um mundo de sabores únicos que, em breve, vão encantar o paladar dos belo-horizontinos.

“Uma das receitas que vou testar para trazer no menu é um pão de queijo que utiliza farinha de milho. É muito antiga e eu nunca tinha visto”, adianta Beto. ■

## QUINDIM DE FUBÁ

### INGREDIENTES

- 2 colheres de manteiga •
- 3 xícaras de açúcar •
- 4 ovos •
- 9 colheres de fubá •
- 3 xícaras de leite •
- 1 colher de fermento em pó •
- 1 pires de queijo parmesão ralado •

### MODO DE FAZER

Bata a manteiga com o açúcar. Acrescente os ovos, um por um. Junte o fubá, o leite misturado com o fermento e, por último, o queijo ralado. Misture tudo muito bem e despeje em uma assadeira untada com manteiga. Leve ao forno quente. Depois de assado, corte em quadradinhos.



EM UMA DAS FOLHAS AMARELADAS, ESTÁ A RECEITA DO QUINDIM DE FUBÁ COM CALDA DE GOIABADA