

Dicionário de culinária: Pequi

Conheça esse ingrediente bem peculiar da cozinha brasileira em mais uma edição de nosso Dicionário de Culinária.



No centro, os espinhos do Pequi.

Fruto de árvore nativa do cerrado brasileiro, o **Pequi** recebeu esse nome derivado do Tupi-guarani – *Pyqui* – que significa “pele com espinho”. Seu fruto tem polpa de coloração amarelo intenso e é largamente utilizado na culinária sertaneja, principalmente no sertão de Goiás e Minas Gerais. Mas também é encontrado Rondônia, Pará, Tocantins, Piauí, Bahia, Ceará, São Paulo, Paraná e parte da Bolívia.



Um pequizeiro florido.

Seu consumo tradicional é no preparo com arroz e frango. Ele é a atração principal de diversos pratos típicos da região central do Brasil. Seu caroço cheio de espinhos costuma ser roído, mas versões em conserva e sem a parte “perigosa” já podem ser encontrados no mundo todo.

Eu conheci **Pequi** pelo fato de que na adolescência, assistia muito o programa **Globo Rural**. Naquele tempo, as reportagens que abordavam alimentos típicos de todo o país enriqueciam meu vocabulário gastronômico. No Rio Grande do Sul eu nunca tive acesso, mas assim que encontrei aqui em Bruxelas, tratei de provar! Logo mais, segue a receita de como preparei **Arroz de Frango com Pequi**.

Paladar

Eu gostei bastante. Lembrou um pouco o sabor e a cor do **butiá**, com uma textura mais resistente e sem o doce da fruta típica da região das Missões, no Noroeste do RS. Mas isso já é assunto para outro post dessa tag!



Pequi no pé.



Usos

Além da extração de óleo, o **Pequi** era usado no século XVIII para a fabricação de sabão, sendo considerado um elemento de

propriedades terapêuticas. Além da combinação clássica com arroz e frango, é utilizado em preparos com macarrão, peixe, carnes vermelhas, licores, doces e sorvetes.



Polpa do Pequi em conserva.



Pequi ao molho.