

**Oktoberfest**

**Eu F.C**

**Tecnologia**

**Vida Feminina**

# ">DIÁRIO CATARINENSE

18 de outubro de 2008 | N° 8228

## Tempero da cultura

Livro reúne tradições, sabores, literatura, aromas e música do Brasil

As mais gostosas receitas e os interessantes e ricos aspectos culturais dos nove estados nordestinos brasileiros estão reunidos no livro O Brasil Bem Temperado - Nordeste. Vista sob uma perspectiva histórica - invocando tradições, costumes, citações literárias, locuções populares, músicas, festas e danças - as receitas trazem à mesa pratos cheios de sabor que servem para exibir as virtudes da natureza, privilegiando a multiplicidade dos pratos tropicais com uma riqueza ímpar de frutas, carnes, peixes, frutos do mar.

O livro tempera a cultura da cozinha. É a culinária tendo a ligação com o povo do lugar, a comida como companheira do homem na sua caminhada.

Confira nesta edição do Gastronomia receitas do Rio Grande do Norte (entrada moissoró), Pernambuco (espuma rainha), Alagoas (quero-mais), Sergipe (crepe constelação) e Bahia (arroz-de-hauçá).

O Brasil Bem Temperado - Nordeste - Ana Cecília de Mendonça e Fátima Sciarretta. Editora Boccato. R\$ 148. 198pgs.

Receitas
<b>QUERO-MAIS</b>
- 1 pacote de sococo de 100g
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 1 pacote de manteiga sem sal de 200g em temperatura ambiente
- 18 colheres de sopa de farinha de trigo
- 3 ovos batidos
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- açúcar cristal para pulverizar as bolinhas
1. Amasse a manteiga com o açúcar.
2. Em seguida, junte os demais ingredientes, unindo-os com as mãos até obter uma massa homogênea.
3. Unte as mãos para fazer as bolinhas de quero-mais.
4. Passe-as no açúcar cristal e leve-as para assar em tabuleiro untado, em forno preaquecido.
5. Cuide para que não tostem, pois logo os quero-mais ficam dourados.

Porções: 20

### **ESPUMA RAINHA**

- 5 mangas maduras em pedaços
- 1 xícara de chá de água
- meia xícara de chá de açúcar
- 4 claras em neve
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor
- meia xícara de chá de água morna
- 2 xícaras de chá do purê de manga
- meia lata de leite condensado

1. Leve as mangas ao fogo com a água e o açúcar por 10 minutos.
2. Tire do fogo deixando esfriar e, após, bata-as no liquidificador passando-as em seguida numa peneira. Separe 2 xícaras deste purê para o creme da cobertura.
3. Junte o restante das mangas batidas e peneiradas ao suspiro feito com as claras e o açúcar, e, por último, a gelatina dissolvida em água morna.
4. Despeje a espuma num pirex ligeiramente untado com óleo e leve a gelar por cerca de 3 minutos. Desenforme em um prato, servido com a cobertura feita com o purê de manga reservado, batido com o leite condensado.
5. Decore com fatias de manga cortadas em meia-lua.

Porções: 6

### **ARROZ-DE-HAUÇÁ**

Para a carne-seca

- 2,5kg de carne-seca colocada de molho na véspera e cortada e cubos
- 4 cebolas em rodelas finas
- 5 dentes de alho amassados
- azeite doce de oliva

Para o arroz-de-leite

- 4 xícaras de arroz lavado e escorrido
- 4 folhas de louro
- 2 cebolas raladas
- 3 dentes de alho amassados
- 6 xícaras de água fervente
- 2 vidros pequenos de 400ml de leite de coco (mais um pouco da água com que se lavou as garrafinhas)
- óleo e sal

Para o molho de macarrão

- 2 xícaras de azeite-de-dendê
- 4 cebolas batidinhas
- 3kg de camarões médios (já limpos e lavados em água com suco de limão)
- sal
- coentro
- pimenta-malagueta a gosto

1. Para a carne-seca, despreze a água onde ela ficou de molho desde a véspera. Ferva a carne e despreze a água.
2. Em água limpa, leve a carne novamente ao fogo e a cozinhe até que fique macia. Escorra e desfie a carne. Reserve.
3. Refogue o arroz no óleo onde já se dourou a cebola picada, o alho e o louro.
4. Acrescente a água fervente, o leite de coco e a água que lavou as garrafinhas. Acerte o sal. Mexa e aguarde o total cozimento dos grãos com a panela semi-tampada.
5. Enquanto o arroz está cozendo, prepare a carne-seca desfiada. Numa panela grande, doure as rodelas de cebola e o alho em generosa porção de azeite, acrescentando a carne e fritando-a por igual. Reserve.
6. Em outra panela, doure as cebolas batidinhas no azeite-de-dendê até que fiquem macias e, após, acrescente os camarões, verificando o tempero (sal, coentro e pimenta a gosto).
7. Para montar o prato, faça um leito com o arroz, distribuindo-o numa travessa grande, deixando um vazio no meio. Preencha este vazio com a carne-seca e ao redor da travessa, ponha os camarões. 8. Salpique cheiro-verde picadinho apenas sobre a carne-seca.

Decore o prato com pimentas.

Porções: 4

### **CREPE CONSTELAÇÃO**

Para a massa básica

- 1, 1/4 de copo de leite
- 1/4 de copo de cerveja
- 4 ovos
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 copo de farinha de trigo
- 1 pitada de sal

Para o recheio de caranguejo

- 400g de carne de caranguejo
- 1 limão
- sal e pimenta
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola média picadinha
- 2 tomates picados sem sementes
- 1 folha de louro

Para montar

- catupiry

Para o creme

- 1/2 litro de creme de leite fresco aquecido
- 1 envelope de caldo de galinha
- fatias finas de alho-poró

1. Para a massa básica, bata no liquidificador todos os ingredientes.
2. Deite a massa com uma concha numa frigideira, virando a massa, com cuidado, do outro lado.
3. Repita o processo até acabar a massa.
4. Para o recheio de caranguejo, tempere a carne com o suco do limão, o sal e a pimenta e, após, faça um refogado com a carne.
5. Deite a carne em 2 colheres de sopa de azeite, a cebola, os tomates e a folha de louro. Espere cozinhar e retire do fogo.
6. Para montar os crepes, sobre cada panqueca, coloque um fatia de catupiry e, sobre ele, o recheio de caranguejo.
7. Para o creme, misture todos os ingredientes.
8. Enrole as panquecas e arrume-as num refratário. Despeje o creme por cima e leve ao forno médio por poucos minutos.

Porções: 15

### **ENTRADA MOSSORÓ**

- 1 melão amarelo maduro dividido ao meio, sem sementes e com a polpa boleada
- 400g de presunto cru fatiado
- ramos de erva-doce

1. Enrole as fatias de presunto em volta das bolinhas de melão de forma que não as cubram totalmente (elas vão ficar como miolo das fores de presunto).
2. Disponha cada flor sobre um leito de ramos de erva-doce

Porções: 2