

Feira do Livro

Tecnologia

Vida Feminina

">ZERO HORA.com

10 de outubro de 2008 | N° 15754

A cozinha do Nordeste

Pratos típicos de nove Estados compõem o cardápio especial

São as delícias de nove Estados brasileiros que compõem o cardápio de O Brasil Bem Temperado – Nordeste, que, além de receitas, reúne expressões populares, manifestações culturais e sabores locais. Entre os pratos que se destacam estão o molho de tamarindo (da Paraíba), o pirão de mandioca com moqueca de peixe (da Bahia), o sorvete de mangaba (fruta-símbolo de Sergipe), a lagosta de manzuá (do Ceará) e tantas outras delícias.

ARROZ-DE-HAUÇÁ
2,5kg de carne seca
4 cebolas em rodelas
5 dentes de alho amassados
azeite de oliva
Arroz-de-leite
4 xícaras de arroz
4 folhas de louro
2 cebolas raladas
3 dentes de alho amassados
6 xícaras de água fervente
400ml de leite de coco
óleo
sal
Molho de camarão
2 xícaras de azeite-de-dendê
4 cebolas
3kg de camarões médios
suco de limão
1. Corte a carne seca em cubos e deixe de molho em água de um dia para o outro. Escorra.
2. Leve para ferver em água limpa, troque a água e deixe cozinhar até ficar macia.
3. Escorra e desfie.

4. Para o arroz, refogue no óleo a cebola, o alho e o louro.
3. Junte o arroz, água fervente, sal e o leite de coco e deixe cozinhar.
4. Numa panela grande, doure a cebola em rodela e o alho em azeite de oliva e junte a carne, refogando bem.
5. Para o molho de camarão, doure as cebolas no azeite-de-dendê até que fiquem macias.
6. Adicione os camarões temperados com suco de limão e sal e refogue rapidamente.
7. Faça um leito de arroz, deixando uma depressão no meio.
8. Coloque nesse espaço a carne seca.
9. Em volta, disponha os camarões Porções:10

BOLO TOALHA FELPUDA

200g de manteiga sem sal

2 xícaras de açúcar

4 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de chocolate em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara de leite

2 latas de leite condensado

200ml de leite de coco

200g de coco ralado fresco

100g de coco em flocos

1. Bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme.
2. Adicione as gemas, uma a uma.
3. Em seguida, acrescente a farinha de trigo peneirada e o chocolate, alternando com o leite.
4. Junte o fermento e as claras batidas em neve, mexendo delicadamente.
5. Unte com manteiga uma fôrma, polvilhando com chocolate em pó.
6. Asse em forno preaquecido, em temperatura média, por 40min.
7. Para o recheio, leve ao fogo baixo o leite condensado, o leite de coco e o coco fresco, mexendo até que fique na consistência de uma pasta. Deixe esfriar.
8. Corte o bolo ao meio e espalhe metade do recheio de coco.
9. Cubra todo o bolo com o recheio restante.
10. Polvilhe com os flocos de coco.

Porções:12

SIRI NA CASQUINHA

500g de siri desfiado

4 tomates picadinhos sem semente

3 colheres (sopa) de azeite-de-dendê

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 cebola picadinha

alho amassado

salsa

cebolinha

pimenta-malagueta

1 copo de leite

1 colher (sopa) de maisena

6 fatias de pão de fôrma

500g de catupiry

queijo parmesão ralado

1. Faça um refogado com o tomate e todos os temperos.

2. Deixe apurar por 5min e acrescente o siri, deixando por mais 5min no fogo.
3. Dissolva a maisena no leite, regue o pão de fôrma e junte ao refogado.
4. A seguir, junte o requeijão.
5. Distribua a mistura em casquinhas de vieiras.
6. Polvilhe com parmesão ralado.
7. Em uma assadeira, organize as conchinhas recheadas e leve ao forno preaquecido por cerca de 20min ou até doura Porções:10