



Tacacá com Tucupi



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tucupi	-	2 l
Alho (picado)	2 dentes	6 g
Chicória-do-Pará, picada	6 folhas médias	40 g
AJI-NO-MOTO®	3 colheres (chá)	12 g
Pimenta-de-cheiro, sem sementes, picada	1 unidade	5 g
Camarão seco	1/2 xícara (chá)	250 g
Jambu aferventado	1 xícara (chá)	50 g
Água	2 xícaras (chá)	400 ml
Goma de tapioca	3 colheres (sopa)	36 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque o tucupi, o alho, a chicória, o AJI-NO-MOTO® e a pimenta, e leve ao fogo alto, sem tampar, por 6 minutos, ou até ferver. Abaixar o fogo, tampe a panela e deixe cozinhar por mais 15 minutos. Acrescente o camarão seco e deixe ferver por 2 minutos.
2. Enquanto isso, em outra panela, coloque as folhas de jambu e cubra com água. Leve ao

fogo médio e cozinhe, sem tampar, por 5 minutos, ou até que os talos fiquem macios. Retire do fogo, escorra e reserve.

3. Em uma panela pequena, coloque a água e a goma de tapioca, e misture bem até dissolver. Leve ao fogo alto e cozinhe, mexendo sempre, por 8 minutos, ou até obter um mingau transparente. Retire do fogo e reserve.

4. Em tigelas individuais, distribua o tucupi quente, o mingau de tapioca e, por último, as folhas de jambu. Sirva em seguida.