



Arena Gastronômica 21ª FENEARTE

Chef Miau Caldas

Fettuccine de Goma de Tapioca com Molho Pedaçudo de Tomates, Pesto de Pimenta de Cheiro, Camarões Empanados na Goma da Tapioca e Queijo de Cabra

Ingredientes:

Para o Fettuccine de Goma de Tapioca:

2 colheres (sopa) de goma de tapioca;
1 ovo;
1 colher (cafê) de cúrcuma em pó;
1 pitada de alho em pó (opcional);
Sal a gosto;
Azeite ou óleo para untar.

Para o Molho Pedaçudo de Tomates:

2 tomates maduros;
 $\frac{1}{4}$ de cebola roxa;
 $\frac{1}{2}$ cenoura ralada;
1 dente de alho;
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio;
Azeite a gosto;
Sal a gosto;
 $\frac{1}{2}$ colher (sobremesa) de páprica defumada
Pimenta do Reino a gosto.

Modo de Preparo:

Para o Fettuccine de Goma de Tapioca:

1. Misture todos os ingredientes até obter uma massa lisa e homogênea. Em uma frigideira média, coloque um fio de azeite ou óleo e unte; ligue o fogo, baixo. Coloque metade da receita e espalhe uniformemente por toda a frigideira. Deixe a mistura cozinhar e com cuidado vá “descolando” as bordas até descolar tudo. O processo é como o de uma massa de crepe. Reserve e repita o processo com o restante da massa. Deixe esfriar. Com a massa fria, enrole e corte em tiras. Está pronto o “Fettuccine”.

Para o Molho Pedaçudo de Tomates:

1. Ferva água na panela suficiente para cozinhar os tomates. Faça um sinal de cruz na extremidade do tomate. Coloque na água fervente por cerca de 2 min. Retire e coloque na água fria. Retire a pele do tomate. Retire a semente do tomate e reserve. Corte em cubos o tomate. Triture as sementes do tomate com um pouco de água e peneire. Em uma panela, refogue com azeite a cebola, a cenoura e o alho até ficarem macios. Acrescente o caldo das sementes do tomate e os tomates em cubos. Coloque os demais ingredientes. Mexa e ajuste os sabores. Reserve.



Ingredientes:

Para o Pesto de Pimenta de Cheiro:

100 mL Azeite;
5 Pimenta de Cheiro sem sementes;
10 unidades Castanha de Caju;
 $\frac{1}{2}$ Limão;
Sal a gosto;
 $\frac{1}{2}$ Dente de Alho;
 $\frac{1}{3}$ de cheiro verde.

Para o Camarões Empanados:

7 camarões (sem cabeça, sem casca só com rabo);
Goma de tapioca (quanto baste);
 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) Farinha de trigo;
Sal a gosto;
Pimenta do Reino a gosto;
Óleo para fritura (quanto baste).

Modo de Preparo:

Para o Pesto de Pimenta de Cheiro:

Bata tudo no liquidificador até ficar homogêneo. Prove e ajuste os sabores caso necessário.

Para o Camarões Empanados:

Tempere os camarões com sal e pimenta. Passe na farinha de trigo e depois empane na goma de tapioca temperada com sal. Coloque o óleo em uma panela e frite até flocar o empanado. Reserve.

Montagem do Prato:

No prato que for servir, coloque o fettuccine de tapioca, por cima o molho de tomates bem quente, ajeite os camarões, coloque gotas do molho pesto e finalize com o queijo de cabra. Decore com folhas de coentro e raspas de limão.