

Tacacá

Tacacá



Imagem criada pelo Bing com prompt do
Amazônia Lúdica Interativa

Ingredientes:

2 litros de tucupi (um líquido amarelo que vem da mandioca)

2 maços de folhas de jambu (uma planta com folhas verdes e nervuras roxas)

2 dentes de alho

4 folhas de chicória

Sal a gosto

Goma de mandioca

Camarões secos

Pimenta-de-cheiro

Modo de preparo:

1 Primeiro, vamos fazer o caldo. Coloque o tucupi, o alho, o sal, a chicória e a pimenta-de-cheiro em uma panela e deixe ferver por um tempo até ficarquentinho. Atenção, peça ajuda para um adulto para picar o alho, a chicória e a pimenta-de-cheiro.

2 Enquanto isso, você pode lavar bem o jambu, depois em outra

panela com água ferva o jambu por aproximadamente 30 minutos, depois que ele estiver murchinho e macio peça para um adulto escorrer a água e reservar.

3 Agora vamos lavar os camarões. Para isso, peça ajuda de um adulto para limpar, lavar e ferver os camarões para tirar um pouco do sal.

4 Em outra panela, misture a goma de mandioca com água e sal, misturar até obter um mingau transparente.

5 Agora, é hora de montar o prato! Em uma cuia, coloque um pouco da goma de mandioca, como se fosse uma colherada. Em seguida, adicione um pouco de tucupi.

6 Misture e, por cima, coloque algumas folhas de jambu. Para dar um gostinho especial, coloque os camarões secos por cima.