

Receita

Tacacá

Nível de dificuldade: **Fácil**

Rende **4 cuias de tacacá (médias)**

Ingredientes

TUCUPI

- Tucupi: 1 litro
- Alho: 05 g
- Chicória do Pará fresca: 10 g
- Alfavaca fresca: 2 g
- Pimentinha verde: 10 g
- Pimenta de cheiro: 01 g
- Sal refinado: 5 g
- Açúcar: 10 g

CAMARÃO

- Camarão seco: 250 g
- Azeite de oliva: 10 ml

JAMBU

- Jambu: 200 g
- Azeite de oliva: 05 g

GOMA

- Goma e mandioca: 10 g
- Água: 200 ml

Modo de Fazer:

Camarões: Dessalgar os camarões por 6 horas em um recipiente com água, trocando a cada 2 horas.

Depois de dessalgar os camarões, retire as cabeça e as patas. Pegue uma panela e leve ao fogo para aquecer, despeje azeite suficiente para saltear os camarões. Reserve.

Jambu: Descongele o jambu. Depois o coloque em um escurridor e jogue um pouco de água aquecida. Em seguida, esprema o jambu para tirar o excesso de água. Leve uma panela ao fogo, e assim que estiver aquecida, despeje um pouco de azeite, aqueça e salteie o jambu. Reserve.

Tucupi: Em uma panela coloque o tucupi, pimentinha de cheiro, pimentinha verde, alho, alfavaca, chicória, açúcar e o sal. Deixe em fogo baixo por 20 min.

Goma: Em um recipiente coloque um pouco de água para dissolver a quantidade total da goma, o restante da água coloque em uma panela no fogo para aquecer, assim que estiver aquecida, despeje aos poucos a goma dissolvida, mexendo sempre a panela até que levante fervura. Desligue o fogo e reserve.

Montagem: Em uma cuia coloque uma colher de tucupi, depois despeje um pouco de goma. Acrescente o restante do tucupi, um pouco de jambu e os camarões.

Valor do Kit Tacacá: R\$191

Produtos inclusos:

Camarão Seco, tamanho M – 500 g: R\$ 55,00

Tucupi, congelado – 1 litro: R\$ 28,00

Jambu, pré cozido e congelado – 500 g: R\$ 25,00

Chicória, pré cozida e congelada – 150 g: R\$ 16,00

Pimenta de cheiro (verde), congelada – 250 g: R\$ 25,00

Pimenta de cheiro (amarela), congelada – 250 g: R\$ 25,00

Goma de mandioca – 1Kg: R\$ 17,00

[Encomendar meu Kit Tacacá](#)

