

Apresentação

Realização



ARACAJU
Proteger a vida e cuidar da cidade

abrasel

Festival do

CARANGUEJO



RECEITAS

Patrocínio:

Unit UNIVERSIDADE TIRADENTES

Banco do Nordeste



EISENBAHN



Apoio:

Fecomércio SE
CNC Sesc Senac
Sindicatos | Instituto Fecomércio

SEBRAE
Parceiro dos brasileiros

CELSE
Centrais Elétricas de Sergipe S.A.

energisa
LUZ, IMAGINAÇÃO, REALIZAÇÃO



CARANGA

Burguer de caranguejo no pão de macaxeira com maionese de siriguela, picles de maxixe e lâminas de banana da terra caramelizada.

Receita:

Burguer

Catado de caranguejo- 80g

Pimentão e cebola- 20g

Panko-30g

Dendê, sal e leite de côco- à gosto

Mix de catado de caranguejo refogado cebola, pimentão, coentro, dendê e leite de côco.

Mistura todos os ingredientes e faz a massa para bolear com 130g.

Acompanhamentos

Picles de maxixe- conserva feita com água, sal e açúcar fervidos. Adiciona o maxixe em rodela e deixa por pelo menos 48 hrs antes de usar

*30g de picles

Maionese de siriguela- polpa de siriguela, sal e leite.

Bate e vai acrescentando óleo em fio no liquidificador até encorpar.

100ml de leite

50ml polpa de siriguela

Sal a gosto

Óleo até encorpar a maionese

Banana da terra caramelizada- corta lâminas de banana da terra meio verdes e puxa na manteiga com um pouco de açúcar até caramelizar.





MARISCADA SANCRISTOVENCE

Moqueca de caranguejo e outros mariscos catados na primeira capital de Sergipe, São Cristóvão, temperado com leite de coco e azeite, servido com limão e pimenta de cheiro.

Receita porção de 160g:

- 1 Caranguejo 40g
- 2 Camarão 30g
- 3 Aratu 20g
- 4 Sururu 20g
- 5 Massunim 20g
- 6 Ostra 20g

Em uma panela refogue no azeite: tomate, pimentão, cebola e coentro + uma pitada de cuminho, corante e açafrão. Em seguida acrescente o leite de coco fresco cobrindo todos os mariscos e deixe cozinhar por um tempo médio de 20min.

Acompanhamentos:

- Fatia de limão verde
- Pimenta caseira em conserva



Três Corações
Sorveteria e Comedoria



DUPLO DE CASQUINHAS ARATU & CARANGUEJO

25 anos de sucesso nas
praias de Sergipe

Ingredientes por cada porcao de casquinha

Cebola 20 gr
Alho 2 gr
Azeite 2 ml
Coentro & Salsa 1 gr
Cebolinha 2 gr
Pimentao Verde 6 gr
Pimenta de Cheiro 2 gr
Coloral 0,6 gr Carangueijo e 0,8 gr no caso de Aratu
Sal grosso 0,5 gr
Pimenta do Reino 0,2 gr
Tomate picado 20 gr
Catado de Aratu ou Carangueijo 50 gr
Dende 2 ml
Margarina ou Manteiga 4 gr
Leite do coco 12 ml (so no caso de Casquinha de Carangueijo)

Modo do preparo

Refogar Azeite, Cebola, e Alho, adicionar Coentro, Salsa, Cebolinha, Pimentao Verde e Pimenta de Cheiro. Colocar Coloral, Sal Grosso e Pimenta do Reino, e depois Tomate picado.

Adicionar Catado e finalizar com Dende e Margarina, e no caso de Casquinha de Carangueijo também o leite de coco.

A Farofa e feito de 10 gr de margarina ou manteiga, com 30 grammas de Panko e 5 gr de sal.

parati
beach club





MOQUEQUINHA DO MANGUE

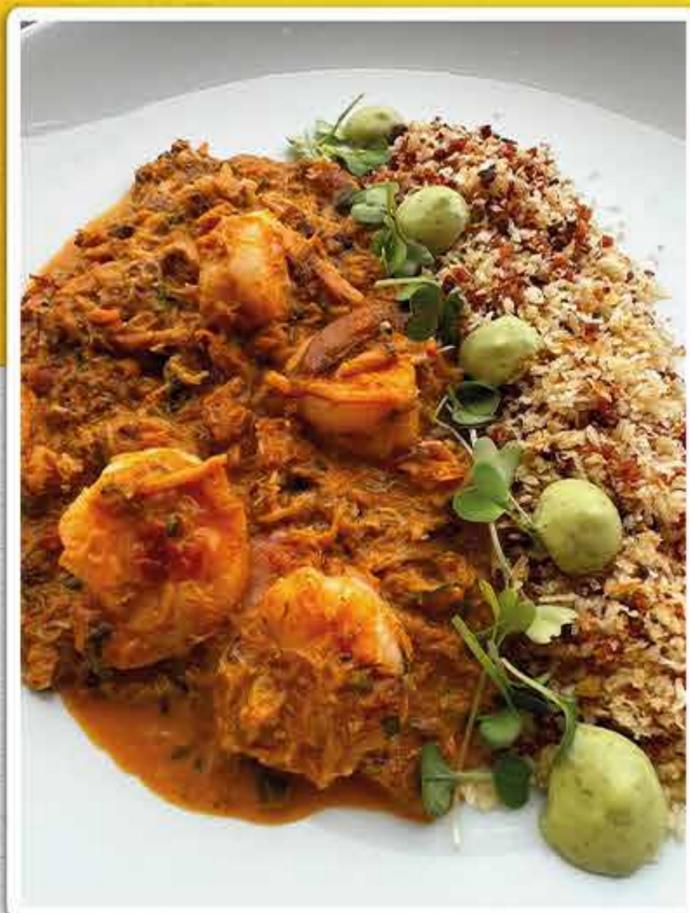
Caranguejo, aratu e camarão com farofa crocante de bacon.

Ingredientes:

Aratu (300g)
Camarão (500g)
Caranguejo (300g)
Leite de coco (500 ml)
Bacon (a gosto)
Farinha panko
Manteiga
Tomate
Pimentão
Cebola
Cheiro verde
Coentro
Cebolinha.

Modo de preparo

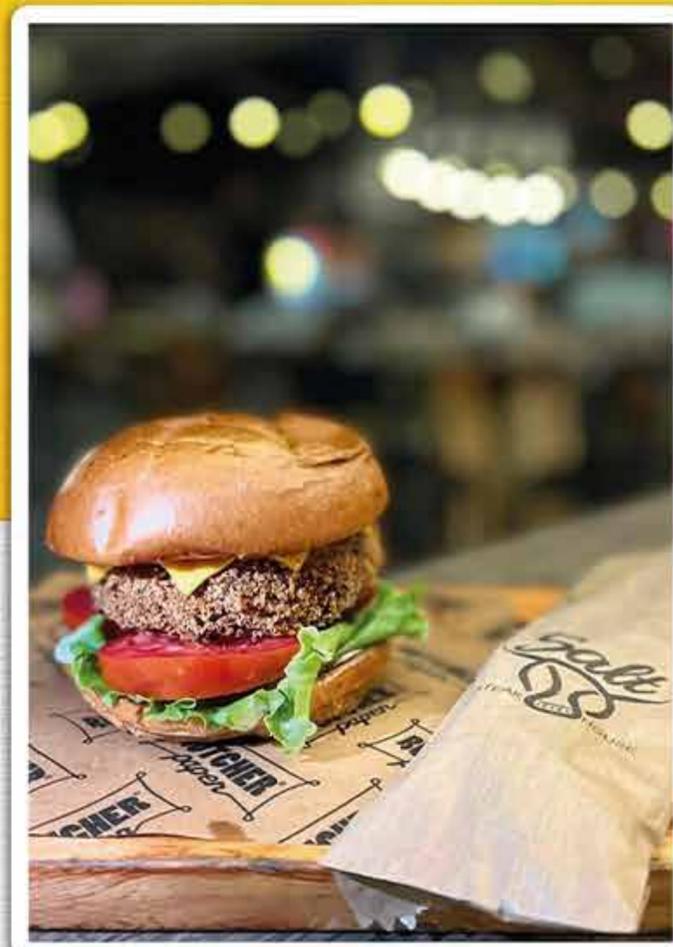
Refoga os tempero no azeite de dendê e leite de coco. Para farofa, frite o bacon e deixe bem trituradinho com farinha panko e manteiga.



Seo Inácio
B I S T R Ô



BURGER CRAB SALT



Hambúrguer frito de caranguejo empanado, queijo cheddar, maionese de coentro e pimenta de cheiro, alface americana e tomates frescos.

Ingredientes:

Caranguejo catado - 80g
Tomate, cebola, pimentão e pimenta de cheiro 30 g
Azeite 10 ml
Coentro e cebolinha 5 g
Fubá de milho 10 g
Farinha Panko para empanar 25 g
Ovo 1
Leite 10 ml

Modo de preparo:

Refogar todos os ingredientes no azeite e adicionar o fubá pra adquirir consistência.
Modelar o burger com 150g e empanar. Conservar -5°.

Maionese de coentro alho e pimenta de cheiro.

Leite 100ml
Suco de limão 5 ml
Alho 2 dentes
Coentro 10 g
Pimenta de cheiro 5 g
Sal e pimenta do reino a gosto.
Óleo de soja quanto bastar.
Coçar todos os ingredientes no liquidificador menos o óleo de soja. Bater bem em velocidade lenta e adicionar o óleo aos poucos até criar um emulsão bem consistente.

Alface americana e tomate frescos higienizados.
Queijo cheddar fatiado sob o burger de caranguejo maçarico para derreter o queijo.





TAPIOCA DE QUEIJO COALHO COM FILÉ DE CARANGUEJO

Ingredientes:

100 gramas de massa
75 gramas de queijo
75 gramas de filé de caranguejo
10 gramas de manteiga.

Modo de preparo:

Adicione a manteiga e após derreter acrescente o caranguejo e mexa bem.
Acrescente o tempero seco, sal e deixe fritar.

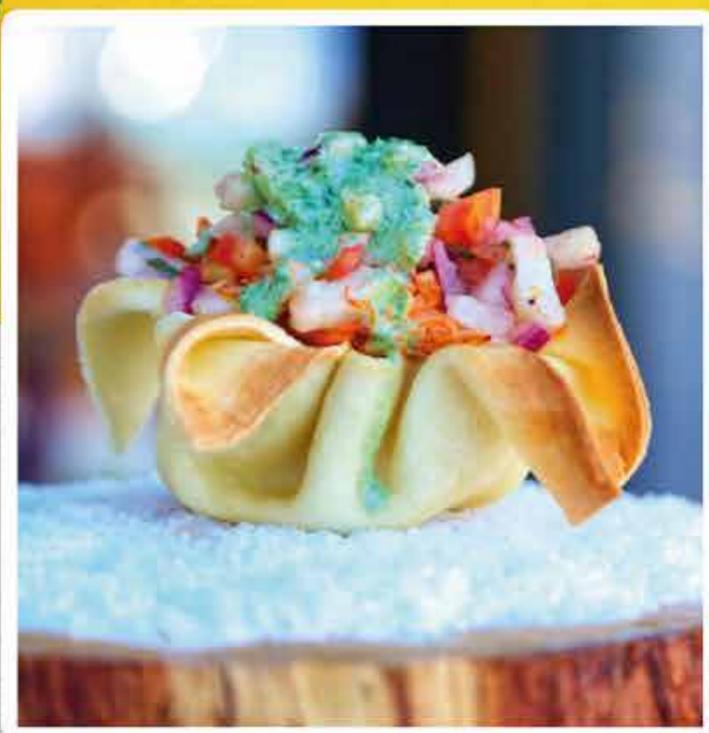


TAPIOCA

ALAGOANA



FULO DE MANDACARU



Cestinha crocante assada, recheada com catado de caranguejo cremoso, vinagrete de abacaxi e finalizada com pesto de coentro.

Ingredientes:

(Cestinha em flor)

110 gramas de farinha de trigo
1 colher de sopa de água morna
5 ml de óleo
1 pitada de sal a gosto
5ml de aguardente

(Catado de caranguejo)

80g de catado
50g mandioca cozida amassada
azeite de dendê a gosto
30g cebola
sal a gosto
colorau a gosto
10ml limão

(Vinagrete de abacaxi)

1 cebola
1 tomate
200g abacaxi
1 coentro
vinagre a gosto
azeite a gosto
sal a gosto
pimenta moída a gosto

(Pesto de coentro)

1 maço de coentro
1/2 limão
1 cebola
100g amendoim seco
200ml azeite
sal a gosto

Modo de preparo:

(Cestinha em flor)

misture primeiro os ingredientes secos, adicione o óleo e a aguardente mexa com as mãos, adiciona a água morna, abra a massa com o auxílio de um rolo, molde com ajuda de uma forma pequena e leve para assar de dez a quinze minutos

(Catado de caranguejo)

pique a cebola, refogue com o dendê adicione o catado, mexa, adicione os demais ingredientes e deixe descansar.

(Vinagrete de abacaxi)

pique todos os ingredientes em cubos pequenos e uniformes tempere a gosto.

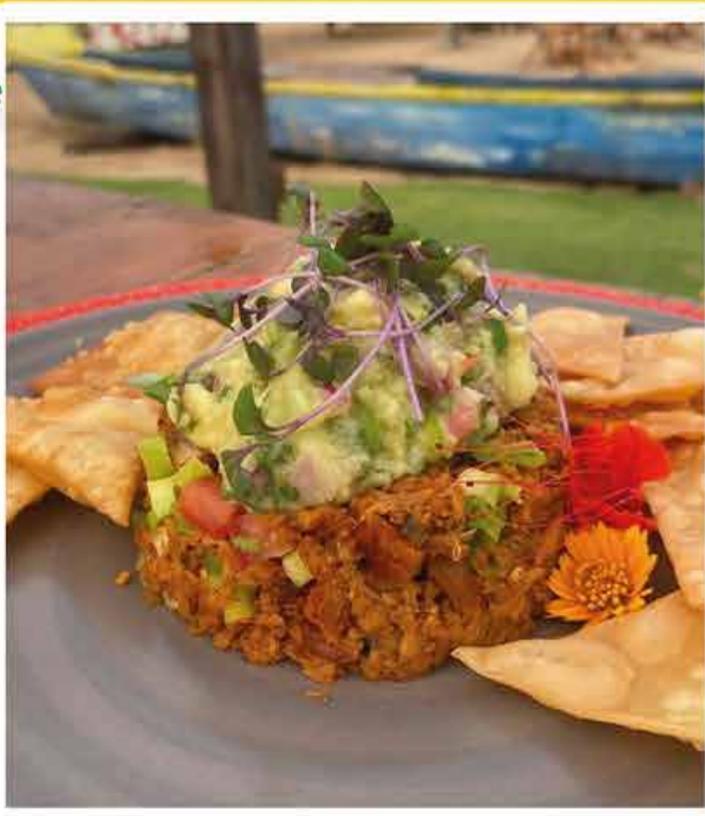
(Pesto de coentro)

liquidifica-se o coentro a cebola e o amendoim após esse processo tempere com azeite e limão e o sal a gosto


I N O V A R
café



TACO SERGIPIANO



Suculento catado de caranguejo e aratu coberto com guacamole e guarnecido de crocante de pastel.

Ingredientes:

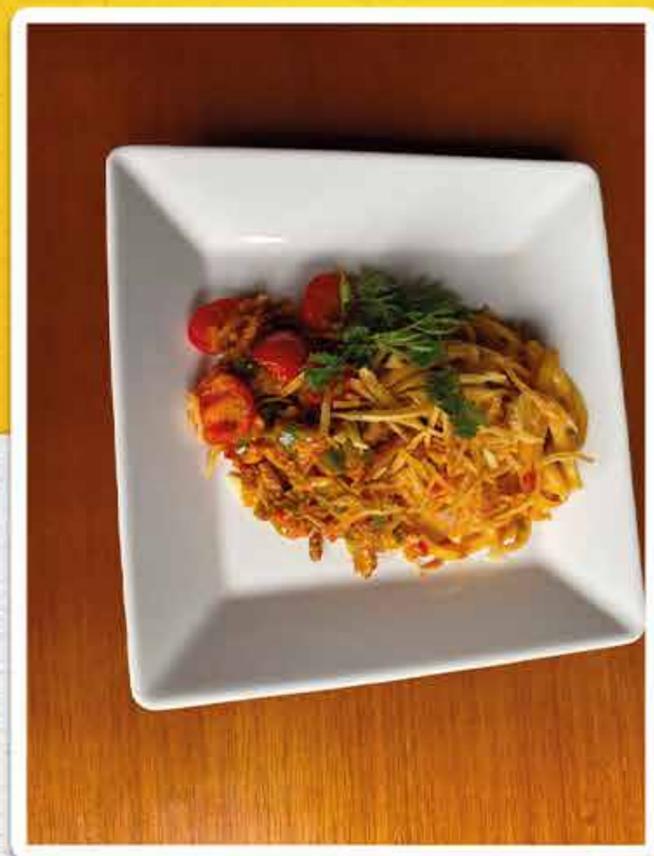
- 1/2 kg de catado de aratu
- 1/2 kg de catado de caranguejo
- 300 gr de cebola (brunoise)
- 8 dentes de alho (brunoise)
- 1 maço de coentro
- 1 maço de cebolinha
- 1/2 kg de tomates (brunoise)
- 4 abacates quase maduros (brunoise)
- 200 ml de azeite
- 4 limões (suco)
- 20 pimentas de cheiro (brunoise)
- 1 pct de massa de pastel grande (em triângulos)
- 1 colher de sopa de pimenta calabresa
- 1 ltr de óleo
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Para o catado coloque cerca de 50 ml de azeite, aqueça bem a frigideira e entre com 300 gr de cebola, após a cebola começar a dourar acrescente o alho e deixe ele dourar também, após o alho dourar coloque o catado já temperado e espere ele secar a água, assim que secar toda a água acrescente a metade do tomate, do coentro e da cebolinha e tempere com sal e pimentas ao seu gosto, reserve e espere a montagem!

Para o guacamole, em um recipiente coloque todo o abacate, o restante da cebola, do coentro, da cebolinha, e das pimentas misture bem e acrescente o limão e o restante do azeite; envolva tudo e tempere com sal e pimentas a gosto.

Para o crocante, em uma panela coloque o óleo para aquecer, após estar bem quente, coloque os triângulos para fritar. Após estarem bem dourados, retire os triângulos e reserve para a montagem.



LINGUINE COM CARANGUEJO

Uma massa longa tipo Linguine com um refogado de Caranguejo que remete bastante a moqueca tradicional baiana finalizado com uma macaxeira palha bem crocante

Ingredientes:

100gr de Linguine cozido
100gr de Caranguejo catado
30gr de Tomate cereja
20gr de Macaxeira palha
15gr de Cebola picada
10gr de Pimentão picado
10gr de Tomate picado
5gr de Alho picado
10ml de Azeite de dendê
150ml de Óleo de soja
50ml de Leite de coco
Coentro a gosto

Modo de preparo:

Cortar a macaxeira em palha. Deixar de molho em água e sal. Secar a macaxeira. Fritar em óleo
Refogar a cebola, alho, pimentão e o tomate com azeite de dendê.
Juntar o caranguejo catado e lavado, ajustar o sal
Adicionar o leite de coco
Adicionar o linguine
Após desligar o fogo, adicionar o tomate cereja e ajustar o sal e finalizar com coentro picado e a macaxeira palha





BIFE CRAB

fatia de picanha selada, chimichurri, caranguejo em calda de moqueca, e farofinha crocante.



Receita:

Picanha 100g temperada com sal e pimenta do reino a gosto. Selar em fogo alto.

Chimichurri

salsinha 20g coentro 5 g, alecrim 5g, orégano 5 g, pimenta dedo de moça 1 g, alho 1 dente picado, 1/2 colher de chá de páprica defumada, 10 ml vinagre de vinho tinto, 5 ml de azeite de oliva. Sal a gosto. Misturar tudo em um recipiente e deixar na geladeira por 24 h

Catado de caranguejo

80g, azeite 10 ml, Alho picado 1 dente, tomate, cebola e pimentão, coentro e pimenta de cheiro, 40g Sal, pimenta do reino e páprica defumada a gosto. leite de côco 20ml
Refogar os ingredientes em uma panela pre aquecida e finalizar com leite de côco.

Farofinha crocante de soja.

Óleo de soja 10 ml
Soja texturizada 10 g
Creme de cebola em pó 10 g
Farinha de mandioca 20 g
Aquecer o óleo colocar a soja e fritar durante dois minutos até atingir a consistência de crocante. Adicionar o creme de cebola e a farinha. Mexer até encorporar.





CARIMANOLAS DE CARANGUEJO

4 Bolinhos de macaxeira recheados de caranguejo empanados e fritos que acompanham maionese de páprica defumada e maionese de coentro

Ingredientes:

Para o Recheio de Caranguejo e do Aratu

- 500g caranguejo desfiado ou
- 6 und pimenta de cheiro picadas
- 3 und pimenta dedo de moça picadas
- 1 colher de sopa de páprica defumada
- 1 colher de sopa de gengibre ralado
- 1 colher de sopa de pimenta preta moída
- 2 und de limão taiti sumo e raspas
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- 1/3 maço de coentro picado
- 1/3 maço de cebolinha picada
- Sal a gosto
- Azeite a gosto

Modo de preparo:

- 1 - Tempere o caranguejo com sal, pimenta, páprica, gengibre, as raspas e o sumo de limão, misture com as pimentas de cheiro e dedo de moça (sem as sementes) e reserve.
- 2 - Em uma panela, cubra o fundo com azeite e depois que estiver bem quente, refogue a cebola até quase dourar, acrescente o alho e refogue bem sem deixar queimar.
- 3 - Coloque o caranguejo temperado e continue a refogar, misturando bem para agregar bem os sabores.
- 4 - Finalize com o coentro e a cebolinha e reserve para a montagem da lasanha.



Para o bolinho de macaxeira

Ingredientes:

3 kg de macaxeira
Sal a gosto

Modo de Preparo:

- 1 – Em uma panela de pressão, coloque a macaxeira sem os fiapos e cortada em cubos médios.
- 2 – Cubra com água, coloque o sal e após “pegar” pressão, conte 5 minutos e desligue o fogo.
- 3 – Tire a pressão e em uma batedeira com a raquete, bata a macaxeira para virar uma massa. Acerte o sal e reserve.

Montagem da Carimanõla

- 1 – Com a ajuda de uma balança, coloque 50 g de massa e 35 g de recheio.
- 2 – Abra a massa com a ajuda das mãos e coloque o recheio. Feche a massa formando uma bola. Reserve
- 3 – Bata os ovos em um prato e coloque a farinha panko em outro prato.
- 4 – Passe os bolinhos no ovo e logo após, empane na farinha panko.
- 5 – Frite em óleo quente a 160° C.
- 6 – Escorra em papel toalha e sirva em seguida.

Maionese de coentro

200 ml de leite gelado
½ maço de coentro
1 dente de alho sem o miolo
Q/B de óleo de canola
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo

- 1 - Coloque o leite gelado, o coentro e o alho no liquidificador e tempere com sal e pimenta.
- 2 – Bata até ficar homogêneo e logo após, vá adicionando o óleo em fio até ficar com uma textura de maionese.
- 3 – Coloque em uma bisnaga e deixe na geladeira até a hora de servir.

Maionese de páprica

200 ml de leite gelado
1 dente de alho sem o miolo
Q/B de óleo de canola
20 g de páprica defumada
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo

- 1 - Coloque o leite gelado e o alho no liquidificador e tempere com sal e pimenta.
- 2 - Bata até ficar homogêneo e logo após, vá adicionando o óleo em fio até ficar com uma textura de maionese.
- 3 - Coloque a maionese em um bowl e misture com a páprica defumada.
- 3 - Coloque em uma bisnaga e deixe na geladeira até a hora de servir.

MONTAGEM

- 1 - Em um prato, coloque 2 pontos de maionese de coentro e 2 pontos de maionese de páprica.
- 2 - Coloque as carimañolas nos pontos
- 3 - Finalize com a respectiva maionese em cima dos bolinhos.



BISTRÔ

CAFÉ PASSADO



CARANGUEJADA AO LOURO

Ingredientes:

6 caranguejos
3 cebolas
3 tomates
1 pimentão verde
4 dentes de alho
1 coentro
1 cebolinha
4 pimentas de cheiro
1 folha de louro
2 colheres de colorau
1 colher de açafraão
1 pitada a gosto de sal
1 litro de leite de coco caseiro

Modo de preparo:

Limpe bem e pré-cozinhe os caranguejos em uma panela separada somente com água e sal.

Em outra panela refogue as cebolas, o pimentão, o alho, as pimentas de cheiro e os tomates.

Acrescente o colorau e o açafraão. Coloque 1 litro de leite de coco e 1 litro de água e deixe ferver por uns 5 minutos. Desligue o fogo e bata esse molho no liquidificador.

Coloque novamente o molho no fogo, acrescente uma folha de louro, verifique e corrija o sal.

Coloque os caranguejos no molho e deixe cozinhar por 10 minutos.

Coloque os caranguejos em uma travessa, regue com bastante molho, salpique cebolas, tomates, cebolinha e coentro picados.



FOLHA
de LOURO



AMOSTRADO

Tropeiro de paçoca de caranguejo/aratu com carne do sol na salsa fresca.

Ingredientes:

- 50 gramas de catado de carangueijo;
- 50 gramas de catado de aratu
- 50 gramas de paçoca de carne do sol
- 100 gramas de feijão fradinho
- 1 xícara de salsa fresca
- 3 colheres de sopa de manteiga de garrafa;
- 1/2 cebola roxa em lâminas.
- Sal a gosto;
- 2 colheres de chá de salsa defumada;

Modo de preparo:

1 panela tipo frigideira pré aquecida, inclui as 2 colheres de manteiga em seguida a cebola roxa e os catados, adicionar o sal a gosto e 2 colheres de chá de páprica defumada após isso incluir a paçoca de carne do sol e a salsa fresca, 3 passo acrescentar o fradinho e por fim a salsa fresca.



arrumadissimo
Cozinha Afetiva



MACARRONES DE CARANGUEJO

Massa Penne com filé de caranguejo, alho, cebola, pimentão, coentro, salsa e molho rosê (molho de tomate + molho branco), finalizado com parmesão, cebolinha e pimenta biquinho.

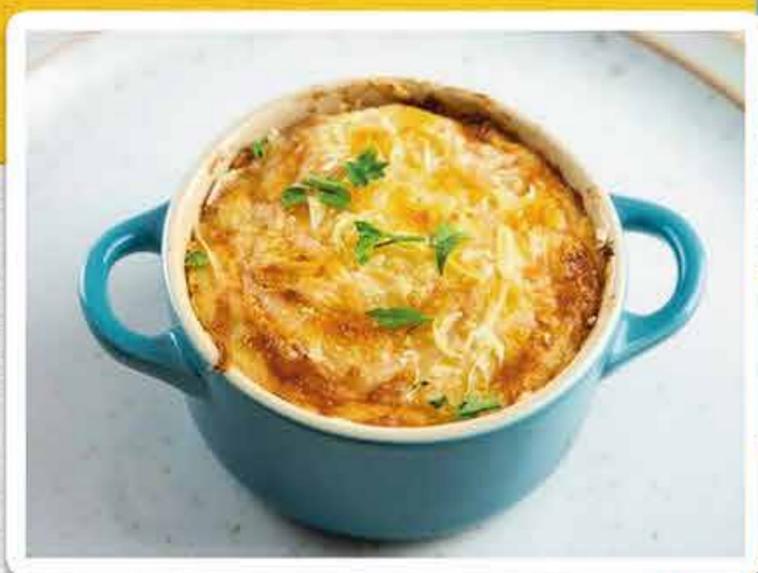
Gramatura dos Ingredientes:

- Filé de Caranguejo - 60g
- Alho - 6 gramas
- Cebola - 8 gramas
- Pimentão - 10 gramas
- Coentro - 4 gramas
- Salsa - 3 gramas
- Cebolinha - 4 gramas
- Parmesão - 24g
- Pimenta Biquinho - 1 unidade





ESCONDIDINHO DE CARANGUEJO DEFUMADO



Escondidinho de batata recheado com catado de caranguejo, finalizado com queijo coalho.

Ingredientes:

500g de batata inglesa;
200ml de creme de leite fresco;
50g de manteiga de garrafa;
100g de queijo coalho pré cozido;
300g de catado de caranguejo;
10ml de azeite de dendê;
Pimenta de cheiro, sal e pimenta do reino a gosto.

Preparo:

Cozinhar a batata inglesa por 25min, até atingir o ponto.

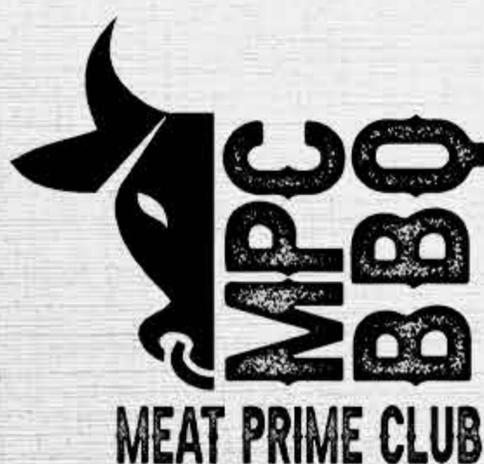
Amassar a batata e uma panela, mistura a batata amassada, o creme de leite e a manteiga, cozinhando a mistura até o ponto de purê.

Refogar o catado de caranguejo no azeite de dendê com pimenta de cheiro, sal, pimenta do reino a gosto.

Montar o escondidinho com uma camada de purê, outra de catado, e outra de purê, colocando o queijo coalho como cobertura.

Defumar no Pit Smoker por 30min. e servir.

Rendimento da porção: 3 pessoas.





BATATA POUTINE DE CARANGUEJO COM MOLHO DE CAMARÃO



Ingredientes:

100 gramas de batata em fatias grossas
15 gramas de queijo muçarela em cubos
0 gramas de catado de caranguejo
100g de casca de camarão
50ml de creme de leite
20g de manteiga
10g de farinha de trigo
2 gramas de alho
2 g de manteiga
1 g de sal

3 g de salsa
3 g de manjeriçã
20 g de tomate
20 g de cebola
20 g pimentão
4 g de coentro

Preparo:

Catado:

Refogue o alho, a cebola, o pimentão e o coentro. Em seguida, adicione o catado de caranguejo e deixe cozinhar por 5 a 10 minutos, reserve.

Molho:

Cozinhe as cascas do camarão em água e use um chinóis para separar as cascas do caldo. Engrosse o caldo com roux (partes iguais de manteiga e farinha de trigo) e leve ao fogo até reduzir. Quanto estiver com a espessura desejada, adicione o creme de leite.

Batatas:

Frite as batatas em óleo quente depois as coloque em um recipiente com alho, salsa, manteiga e manjeriçã. Misture tudo e adicione sal a gosto.

Montagem:

Primeiro coloque as batatas temperadas depois o queijo muçarela em seguida o molho quente e por último o catado de caranguejo.

Sirva com um copo de Goré Premium Lager gelado.





COXINHA DE ARATU COM MAIONESE DE COENTRO

Ingredientes:

400 gr de batata inglesa
150 gr de Aratu
2 dentes de alho
20 gr de cebola picada
10 gr de Pimenta de cheiro
20 gr de coentro picado
Azeite
25 gr de farinha de trigo
25 gr de farinha de rosca

Modo de Preparo:

Refogue a cebola, alho, Pimenta de cheiro e coentro no azeite junto com o Aratu.

Acrescente a batata amassada, farinha de trigo e farinha de rosca. Mexa em fogo médio por 10 minutos até dar ponto de massa.

Boleie em formato de coxinha, empane na farinha de panko e frite no Óleo.

MAIONESE DE COENTRO:

150 ml de leite
50 ml de Oleo
25 gr de coentro picado





FRITADA DE CARANGUEJO COM ARROZ DE CASTANHA

Ingredientes:

400 g de carne de caranguejo desfiada
3 gemas
3 claras em neve
1 cebola pequena picadinha e 1 cortada em fatias
1 tomate fatiado
1 pimentão vermelho médio fatiado
1 pimentão verde pequeno picado
1 dente de alho picado
3 colheres (sopa) de azeite de oliva
½ xícara (chá) de leite de coco
Manteiga e farinha de rosca
Sal e pimenta-do-reino

Modo de Preparo:

Aqueça o azeite e refogue a cebola picada, o alho e o pimentão verde. Junte a carne de caranguejo, refogue por 7 a 10 minutos e regue com o leite de coco. Tempere com sal e pimenta-do-reino e deixe esfriar.

Bata as gemas e junte ao refogado. Em seguida, acrescente a clara em neve e misture delicadamente. Despeje em refratário untado com manteiga e polvilhado com farinha de rosca.

Salpique com farinha de rosca e decore com as fatias de cebola, pimentão vermelho e tomate. Asse em forno médio-alto preaquecido por cerca de 25 minutos ou até dourar

Variações: experimente substituir a carne de caranguejo por carne de siri ou por bacalhau dessalgado e moído. Incremente a massa com azeitonas picadas, palmito picado, salsinha ou coentro.





EMPADA DE CARANGUEJO COM PALMITO CREMOSO

Ingredientes:

- 100 gramas de farinha de trigo
- 200 gramas de margarina
- 1 gema de ovo
- 2 colheres de cream cheese
- 300 gramas de catado de caranguejo
- 200 gramas de palmito picado
- 1 cebola média picada
- 2 tomates médio picado
- 2 colheres de sopa de cebolinha
- Salsa a gosto
- 1 dente de alho
- Sal a gosto
- 1 colher de sopa de azeite

Preparo:

Recheio: Em uma panela misture o azeite, o alho refogue depois acrescente a cebola, tomate, cebolinha e salsa, refogue por 3 minutos, acrescente o catado de caranguejo, o cream cheese, deixe cozinhar por 10 minutos, desligue o fogo acrescente o palmito e reserve.

Para massa: Em um recipiente misture a farinha de trigo, margarina e a gema, sal a gosto. Mexa bem até formar uma massa macia, pegue pequenas porções e cubra o fundo das forminhas e leva para assar por aproximadamente 15 minutos a 180°



PAISANO
CHURRASCARIA



PASTEL DE CARANGUEJO

Ingredientes:

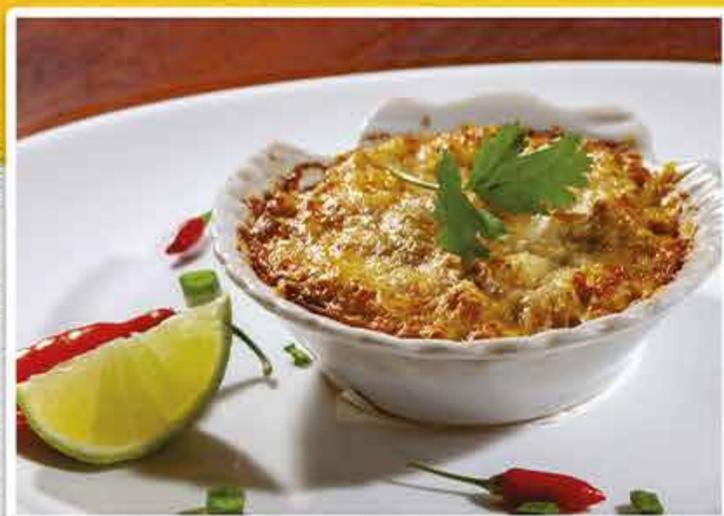
Massa de pastel
Catado de caranguejo 500g
Sumo de limão 100ml
Pimentão verde e vermelho em cubinhos 1 unidade pequena de cada
Cebola Branca em cubinhos 1 unidade
Alho Picadinho 4 dentes
Coentro 5 ramos + algumas folhas
Dendê 3 colheres de sopa
Sal e pimenta do reino a gosto

Preparo:

Deixe o Catado de molho no Sumo do limão por 30 minutos na geladeira
Coloque o Dendê na panela e refogue os Pimentões, alho, cebola e os galhos do Coentro Picadinho.
Acrescente o caranguejo e deixe cozinhar e sua própria água por 15 minutos ou até quase secar.

Com o recheio já frio, recheie e frite os pastéis





CROQUILE CARANGUEJO

Ingredientes:

500g de carne de caranguejo desfiada
150g de champignon picado
250g de creme de leite sem soro
02 colheres de sopa de manteiga sem sal
02 Cebolas
02 dentes de alho picados
300ml de leite integral
01 colher de farinha de trigo
raspas de noz moscada a gosto
Sal a gosto
salsinha picada
cebolinha picada
150g de queijo parmesão.

Preparo:

1. Bater no liquidificador o leite com as cebolas e o alho picados até dissolver bem a cebola e o alho (reserve)
2. em seguida leve a manteiga ao fogo e deixe derreter bem. Acrescente o leite com a cebola e alho, a carne de Caranguejo e deixe reduzir o leite
3. acrescente o champignon e deixe ferver por mais 10 min.
4. acrescente o trigo aos poucos ate engrossar e continue mexendo ate soltar do fundo da panela
5. acrescente a salsa e a cebolinha
6. Deixe esfriar, acrescente o creme de leite e misture bem.
7. coloque o coquiles nas casquinhas ou vasilhas, cubra-o com o queijo parmesão e leve para gratinar
8. leve ao forno pré aquecido e deixe gratinar.





CATADO DE CARANGUEJO

acompanhado com farofa de banana da terra.

Ingredientes:

- 01 tomate picado
- 01 cebola picada
- 03 dentes de alho picado
- 500 Gr de carne de caranguejo
- 200 ml de leite de coco
- 100 Gr de queijo mussarela ou parmesão
- Pimenta e Sal a gosto
- Cebolinha e coentro a gosto.

Ingredientes:

(farofa de banana da terra)

- 01 tomate picado
- 01 cebola picada
- 03 dentes de alho picado
- 01 banana da terra picada
- 02 colheres de margarina
- sal e pimenta do reino a gosto
- cebolinha e coentro a gosto
- 500 Gr de farinha de mandioca





SOPA DE CARANGUEJO

Ingredientes:

- 2 cebolas médias picadas
- 3 tomates maduros picados
- 1 pimentão verde picado
- 50g de coloral
- 2 colheres de sopa de óleo
- 2kg de batata cortadas em cubo
- 500g de catado de caranguejo
- 50g caldo delícias do mar
- 500ml creme de leite
- 3L de água

Modo de Preparo:

Em uma caçarola grande, refogue a cebola, o tomate e o pimentão no óleo. Acrescente o coloral e o caldo delícia do mar. Em seguida, acrescente os 3L de água e a batata cortada. Depois que a batata estiver ao dente, acrescente o creme de leite. Deixe cozinhar até ficar com uma coloração amarelada. Agora é só acrescentar o catado de caranguejo já previamente refogado, espera uns 2 minutos e está pronto.

Rei da Sopa