

23/12/2016 11:36 - Chef sugere filé de pirarucu assado no forno ao molho do tucupi para a ceia

Foto: Daiane Mendonça/Secom - Governo de Rondônia/Reprodução



O vencedor do Prêmio Nacional Dólmã 2016 na categoria estadual recomenda um prato principal natalino que valoriza a culinária rondoniense: filé de pirarucu assado no forno ao molho do tucupi. Para a entrada fria ele recomenda salada de folhas verdes, queijo coalho e vinagrete de tucumã. A guarnição é composta por arroz com castanha, uvas passas, e de sobremesa pudim de tapioca.

Para harmonizar com esse cardápio, ele sugere vinho moscatel ou brut rosé. O espumante moscatel é elaborado com uvas aromáticas da varietal Moscato e cepas climatizadas com aromas frutados, florais, cítricos e de sabor suave.

O espumante brut rosé é elaborado a partir de uvas clássicas assemblage de três variedades da Serra Gaúcha: riesling, chardonnay e pinot noir, com aromas de frutas vermelhas [amora, cereja e morango], com toques sutis de especiarias doces. “Tudo isso harmoniza muito bem com saladas diversas, aves, carpaccios, leitão, peixes grelhados e assados, queijos neutros e sobremesa”, explica Manoel.

PREPARO DO PIRARUCU ASSADO AO MOLHO DO TUCUPI

Salada de folhas verdes com queijo coalho e vinagrete de tucumã

Ingredientes

1 maço de jambu branqueado sem os talos
1 pé de alface roxa rasgada
1 manga corta em cubos médios
100g de queijo coalho cortados em cubos médios
2 fatias de pão de forma cortados em cubos e assado no forno

Ingredientes do molho

50g de tucumã cozido e batido no liquidificador com pouca água
Suco de 1 limão
1 galho de coentro picado
1 galho de salsa picada
1 pitada de pimenta-do-reino branca
Sal a gosto, Azeite de oliva a gosto. Água a gosto

Preparo do vinagrete e salada

Em um bowl coloque o suco de limão, o tucumã batido, a salsa, o coentro e misture. Em seguida adicione o azeite de oliva aos poucos, batendo com ajuda de um batedor de arame, até ficar a mistura bem homogêneo.

Tempere com o sal e a pimenta-do-reino. Reserve. Corte a manga, o queijo e reserve. Em uma vasilha ou bowl adicione as folhas de jambu, a alface roxa, o queijo coalho e a manga e misture levemente e sirva com o molho de tucumã e as torradas.

Tempero do peixe e Preparo

Ingredientes:

1kg de filé de pirarucu cortados em tranche ou inteiro; suco de 2 limão; 2 dentes de alho picados; azeite de oliva a gosto; mix de pimentas (pimenta-rosa, pimenta-do-reino branca, coentro em grão); 1 colher (chá) de alcaparras picadas.

Modo de preparo:

Numa vasilha, adicione o suco de limão, o alho, as alcaparras, o azeite de oliva e o mix de pimentas moído na hora. Misture tudo com

uma colher e passe esse tempere no filé de pirarucu. Deixe marinar por alguns minutos. Numa assadeira forrada com papel alumínio, coloque o peixe e leve ao forno preaquecido e asse até o peixe ficar dourado por cima e suculento por dentro. Depois de assado sirva com o molho de tucupi.

Molho de tucupi

1 litro de tucupi temperado com (chicória, alfavaca, pimenta de cheiro, alho, açúcar e sal); 40 g de farinha de trigo; 40 g de manteiga; 10 g de alho-poró picado; 10 g de salsa picados; 10 g de cebola picados; 2 galho de coentro picado; QN de azeite de dendê; QN de sal; 60 ml de leite de coco.

Modo de preparo:

Leve uma panela ao fogo com a manteiga e um pouco de azeite de dendê, a cebola, o alho-poró, o salsa e misture bem. Adicione a farinha de trigo e mexa até formar um roux. Acrescente o tucupi temperado à panela gradualmente, mexendo ou batendo para impedir a formação de grumos.

Espere ferver, depois abaixe o fogo para ferver novamente. Retire do fogo e passe por uma peneira ou um chinóis. Leve ao fogo novamente e adicione o leite de coco e corrija o sal. Finalize com o coentro.

Arroz com castanha e uvas passas

Ingredientes:

500g de arroz tipo I; 200g de castanha-do-Brasil torrada e picada; 50ml de vinho branco seco; ½ xícara (chá) de uvas passas; 30 ml de azeite de oliva; ¼ de maços de cheiro verde; sal a gosto; 1,700ml de água quente

Modo de preparo:

Numa panela refogue a castanha no azeite de oliva. Acrescente o arroz, e refogue por cerca de 1 minuto. E adicione o vinho e deixe evaporar. Após, acrescente o sal e água quente para cozinhar mais rapidamente. Após cozido misture a uvas passas e o cheiro verde.

Pudim de tapioca

Ingredientes:

100g de tapioca; 30g de manteiga; 1 caixa de creme de leite; 1 lata de leite condensado; 200ml de leite de coco; 5 unidades de ovos; 300ml de água; 300g de açúcar; 1 pitada de sal;

Modo de preparo:

Prepare uma calda com o 250g de açúcar e a água, e caramelize uma fôrma para pudim. Reserve. Hidrate a farinha de tapioca com 50g de açúcar e o leite de coco.

Bata no liquidificador os ovos, e acrescente a manteiga, o leite condensado, o creme de leite, sempre batendo bem.

Acrescente a farinha de tapioca e bata mais um pouco. Acrescente a mistura na fôrma, e leve ao forno para assar em banho-maria. O ponto é até quando enfiar um palito e ele sair limpo. Aproximadamente 50 a 60 minutos.

SOBRE O CHEF MANOEL

Dólmã, a estatueta concedida pelo grupo Conforto Gastronômico é considerada o Oscar brasileiro da gastronomia. Manoel, criador do Pirarucu Rondon, o prato típico de Porto Velho, também recebeu o título de embaixador Dólmã, em reconhecimento ao seu trabalho.

Três chefs de cada estado e cinco nacionais foram indicados para concorrer à premiação 2016.

O pirarucu Rondon tem cinco ingredientes e fica pronto em pouco mais de meia hora. Nele, Manoel valoriza os produtos regionais, adicionando jambu, batata doce, macaxeira e tucupi. Essa receita levou o chef Manoel a capacitar outros 20 chefes de restaurantes da cidade.

“Nossa cultura é o pirarucu seco, mas essa amostra é para dizer que o pirarucu fresco também tem mercado. Nossa culinária é muito rica e então criamos o pirarucu Rondon, 100% regionalizada, desde a proteína principal”, ele disse.

Manoel ingressou no Serviço Nacional do Comércio (Senac) em 2004 e de lá para cá adotou a bandeira da valorização dos produtos típicos amazônicos.

Fonte: Secom - Governo de Rondônia

Notícias RO