



**Festival do
Caranguejo**

EVENTO GASTRONÔMICO DE AQUIRAZ

Receituário

Oficinas Senac

com Humberto Rubens



SOPA CREME DE JERIMUM E CARANGUEJO

14 OUT | das 17h às 18h

Ingrediente	Quantidade
Jerimum	500g
Leite	1,5 L
Creme leite	400 ml
Cebola	200 g
Alho	50 g
Pimenta-de-cheiro	20 g
Manteiga	100 g
Creme de leite	300 ml
Carne de caranguejo	500 g
Sal	q.b.
Pimenta-do-reino	q.b.
Cheiro-verde	q.b.

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe e depois amasse o jerimum, reserve.
2. Não descartar a água do cozimento.
3. Refogue a cebola e o alho na manteiga, junte a carne de caranguejo limpa e temperada com sal e pimenta-do-reino, junte a pimenta-de-cheiro e refogue mais um pouco e reservar.
4. Liquidifique o leite com o jerimum, use a água do cozimento caso necessário, junte a carne de caranguejo refogada e volte ao fogo para encorpar um pouco, acerte o sal e acrescente o creme de leite.
5. Finalize com cheiro-verde. Sirva com torradas.

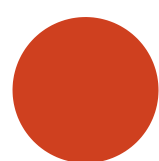
RISOTO DE CARANGUEJO

15 OUT | das 17h às 18h

Ingredientes	Quantidade
Arroz arbóreo	500 g
Manteiga	120g
Azeite	50ml
Cebola	50g
Dentes alho	2
Carne caranguejo	300g
Vinho branco ou conhaque	100 ml
Queijo parmesão	50g
Manteiga	120g
Sal	q.b
Pimenta-do-reino	q.b

MODO DE PREPARO

1. Suar a cebola e o alho no azeite e em 60g da manteiga.
2. Acrescentar o arroz, refogar um pouco e agregar o vinho branco ou o conhaque e deixar evaporar o álcool.
3. Ir juntando o caldo e mexendo sempre o arroz para liberar o amido.
4. Juntar a carne de caranguejo limpa e temperada a gosto.
5. Quando o mesmo estiver al dente, mantecar o risoto com a manteiga restante, mexer e servir.



CARNE DE CARANGUEJO

PRAIANA C/ TUILE DE TAPIOCA

16 OUT | 17h às 18h

Ingredientes	Quantidades
Carne de caranguejo	500 g
Cebola branca	150 g
Alho	20 g
Azeite de oliva	50 ml
Azeite de dendê	30 ml
Pimentão verde	100 g
Pimenta de cheiro	30 g
Leite de coco	200 ml
Sal	q.b.
Pimenta-do-reino	q.b.
Pimenta calabresa	q.b.
Cheiro verde	q.b.

MODO DE PREPARO

1. Refogar a cebola e o alho no azeite de oliva.
2. Depois de bem refogado juntar o pimentão, a pimenta de cheiro, refogar mais um pouco.
3. Juntar a carne de caranguejo, juntar o azeite de dendê, o leite de coco e deixar cozinhar até ficar sequinha, sem caldo.
4. Acertar sal e pimenta e finalizar com cheiro verde picado.

TUILE - INGREDIENTES

160g de goma de tapioca
80ml de água quente
30g de queijo parmesão
Sal q.b.
Temperos q.b.

MODO DE PREPARO

1. Juntar todos os ingredientes.
2. Misturar bem.
3. Colocar em uma forma untada e polvilhada, e assar em forno a 180°C.

