



REALIZAÇÃO:



APOIO:



PREFEITURA DE
TAMANDARÉ
QUEM AMA CUIDA!



CALDEIRADA

Chef Robson Santos

INGREDIENTES

100g Marisco;
100g Ostras;
100g Sururu;
200g Camarão;
200g Peixe Raia;
100g Polvo;
1 unidade de Lagosta;
1.500ml de leite de coco fresco;
1 Cebola;
1 Tomate;
1 coentro;
1 Pimenta de cheiro;
1 pimentão.

MODO DE PREPARO:

Com os frutos do mar devidamente higienizados, começamos fazendo a moqueca do camarão e da raia separadamente e reserva.

Numa panela grande, adicionamos as cebolas, o pimentão e a pimenta de cheiro picados e deixa refogar. Em uma panela antiaderente, sele o marisco, a ostra e o sururu, depois de sair toda a água, adicione açafrão.

Depois de selados, adicione-os à panela das verduras refogadas, adicione coloral e deixe cozinhar por 5 minutos em média.

Em seguida, adiciona o leite de coco e deixa levantar fervura. Logo em seguida, adicionamos a raia e o camarão ambos com o caldo e deixamos tudo cozinhar por mais 5 minutos e adicionamos a lagosta.

Ao final, adiciona coentro picado e o polvo já cozido por cima e serve com arroz e pirão. Para o pirão, é só tirar um pouco do caldo da Caldeirada e ir adicionando farinha de mandioca aos poucos até dar o ponto de pirão.