



REALIZAÇÃO:



APOIO:



PREFEITURA DE
TAMANDARÉ
QUEM AMA CUIDA!



CARTOLA MARACATU

Chef Liana Barros

INGREDIENTES

- 1 unidade Banana-da-terra grande e madura.
- 2 fatias queijo Manteiga (ou Coalho) Corte médio (aprox. 1 cm).
- 2 colheres de sopa manteiga ou margarina para o preparo.
- 2 colheres de sopa de açúcar cristal para caramelizar á gosto.
- 2 colheres de sopa de canela em pó para a mistura de finalização.
- 2 bolas sorvete de coco ou tapioca.
- 1/2 unidade coco seco (Quenga) para servir o sorvete.
- Mel de Engenho (Rapadura líquida) Para cobertura á gosto.
- 2 unidades de canela em pau para decoração.
- 2 a 3 folhas hortelã para decoração.

MODO DE PREPARO: para começar a sua Cartola, descasque a banana-da-terra e corte-a em fatias longas (no sentido do comprimento).

Em uma frigideira, derreta a manteiga em fogo médio e frite as fatias de banana por alguns minutos de cada lado, até que fiquem bem macias e com uma cor dourada apetitosa. Retire e reserve.

Na mesma frigideira, sem adicionar mais gordura, frite as fatias de Queijo Manteiga (ou Coalho) rapidamente, apenas para que dourem levemente e fiquem macias por dentro; o objetivo é aquecer e dar textura sem derreter.

Para a montagem, prepare a mistura de finalização combinando o açúcar cristal e a canela em pó. *Agora, o segredo:* polvilhe uma fina camada dessa mistura diretamente no prato de servir, criando um "caminho" onde a cartola será montada. Em seguida, disponha as fatias de banana frita por cima desse caminho doce. Coloque as fatias de queijo grelhado por cima das bananas e, por fim, polvilhe o restante da mistura de açúcar e canela sobre o queijo. Se desejar, use um maçarico rapidamente nesta fase para criar uma fina e saborosa crosta de caramelo no topo.

Para o toque regional na apresentação, coloque as duas bolas de Sorvete nos sabores regionais de sua preferência (coco ou tapioca) dentro da metade do Coco Seco (quenga), posicionando-o ao lado da cartola.

Finalize regando o prato com o Mel de Engenho e decorando com a canela em pau e as folhinhas de hortelã para um toque de cor e aroma. Sirva a Cartola imediatamente para aproveitar o contraste quente-frio.