



REALIZAÇÃO:



APOIO:



PREFEITURA DE
TAMANDARÉ
QUEM AMA CUIDA!



RIGATTONI DE FRUTOS DO MAR COM FAROFA DE LIMÃO SICILIANO **Chef Bruno Manoel (Preto na Cozinha)**

INGREDIENTES:

Rigattoni – 100 g
Camarão médio limpo – 40 g
Lula em anéis – 30 g
Polvo cozido em cubos – 30 g
Mexilhões – 20 g (opcional)
Tomate pelado – 80 g
Alho picado – 1 dente
Cebola picada – 15 g (1 colher de sopa)
Azeite de oliva – 10 ml (1 colher de sopa)
Vinho branco seco – 30 ml (2 colheres de sopa)
Creme de leite fresco – 40 ml (2 colheres de sopa)
Caldo de peixe ou frutos do mar – 60 ml (¼ xícara)
Manteiga – 10 g
Sal e pimenta-do-reino – a gosto
Coentro picado – 1 colher de chá
Raspas e suco de ¼ de limão siciliano

MODO DE PREPARO

CALDO

Aquecer o azeite e refogar alho e cebola até dourar.
Adicionar os frutos do mar, refogar rapidamente e flambar com vinho branco.
Juntar o tomate pelado e o caldo de peixe. Cozinhar até encorpar.
Acrescentar o creme de leite e a manteiga, ajustando sal e pimenta.
Finalizar com raspas de limão siciliano e coentro.

RIGATTONI

Cozinhar em água salgada até o ponto al dente, escorrer e incorporar diretamente ao molho de frutos do mar.

FAROFA DE LIMÃO SICILIANO

Aquecer a manteiga e o azeite, dourar o alho.
Acrescentar a farinha e mexer até ficar crocante e finalizar com raspas de limão, sal, pimenta e salsinha.