



Chef Duca Lapenda
Receita Polenta de flocão de milho com soro de leite e pesto de coentro e castanha
Rendimento n.I.

Polenta de flocão

3 L de soro de leite cozido (subproduto da fabricação da muçarela);
**pode ser substituído por leite de queijo (receita abaixo)
1 kg de flocão de cuscuz batido no liquidificador e peneirado;
2 colheres de sopa (35 gramas) de manteiga de lata;
Sal a gosto;
Pimenta do reino a gosto.

****Leite de queijo**

3 L de leite;
500 gramas de queijo coalho curado ralado.

Pesto de coentro e castanha

200 gramas de folhas de coentro fresco higienizado;
100 gramas de castanha de cajú salgada;
100 gramas de queijo coalho ralado fino;
2 dentes de alho fresco;
500 mL azeite de oliva.

Modo de Preparo

1. Em uma panela funda, aqueça o soro com a manteiga;
2. Adicione aos poucos a farinha de cuzcuz sempre mexendo com o fouet até chegar na textura desejada;
3. Desligue o fogo, acerte o sal e pimenta; sirva quente regado com pesto de coentro ou o molho que desejar.

Modo de Preparo

1. Em uma panela funda, aqueça o leite e adicione o queijo coalho; deixe ferver;
2. Desligue o fogo, resfrie e passe o leite na peneira fina ou tecido de algodão.
3. Utilize a parte líquida para pirão de queijo ou polenta; a parte sólida, resfrie e utilize ralada ou picada em saladas omeletes etc.

Modo de Preparo

1. No liquidificador bata o azeite o coentro e o alho até virar um creme;
2. Em seguida, adicione a castanha e o queijo ralado e bata até ficar uma pasta uniforme de verde vivo;
3. Sirva sobre a polenta, ou, como sugestão, em massas ou como molho para saladas e aperitivos.