

Vigésimo Oitavo

Agrinordeste



AULAS SHOW
RECEITAS

Chef
Lúcia Soares



Chega meu Pretinho! Arroz-Feijão com Charque e Camarão

Ingredientes:

Arroz cozido;
Filé de camarão;
Charque desfiada;
Feijão Macassa cozido;
Farinha de Mandioca;
Café forte adoçado;
Cebola a gosto;
Alho a gosto;
Cheiro verde a gosto;
Manjericão verde a gosto;
Sal e pimenta do Reino a gosto.

Modo de Preparo:

1. Numa panela com água, dessalgue a charque e reserve a água de dessalgue;
2. Refogue o arroz na cebola e no alho e adicione a água do dessalgue para cozinhar o arroz; quando estiver cozido, reserve;
3. Misture o café com a farinha e mexa bem até formar uma farofa(reserve);
4. Asse a charque na brasa e desfie (reserve);
5. Salteie o camarão na manteiga de garrafa com o manjericão e reserve para decorar.
6. Faça a montagem do prato, combinando todos os elementos acima, ao seu gosto!

Realização:



Apoio:

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



#BORAPERNAMBUCAR



Secretaria de
Turismo e Lazer



Patrocínio:



Secretaria de
Desenvolvimento
Econômico



PERNAMBUCO

MINISTÉRIO DO
TURISMO



Acelerar para
desenvolver

