

Vigésimo Oitavo

Agrinordeste



AULAS SHOW
RECEITAS

Chef
Thiago das Chagas



Mar calmo não faz bons cozinheiros!
Sapuruna em Escabeche,
Galo em Presunto e Lagosta Defumada

Ingredientes:

Para o Sapuruna em Escabeche:

200 g de Sapuruna filetada
120 mL vinagre de álcool
150 mL de vinho branco seco
2 cebolas em *julienne* (tiras finas)
1 cabeça de alho picada
3 folhas de louro
150 mL azeite extravirgem
Sal a gosto

Para o Galo em Presunto:

1 kg de filé de Galo fresco
1kg de sal fino
300g Mix de especiarias (pimenta rosa, semente de coentro, pimenta Jamaica...)
Lascas de árvores frutíferas para defumação

Para a Lagosta Defumada:

500g de lagosta
Sal, pimenta e azeite a gosto
Lascas de árvores frutíferas para defumação

Modo de Preparo:

Para o Creme de Queijo:

1. Em um fio de azeite, refogue a cebola, o alho e o louro;
2. Junte o vinho branco e deixe reduzir um pouco, coloque o vinagre e desligue o fogo;
3. Em um recipiente bem higienizado disponha o peixe previamente cozido e temperado ao escabeche com antecedência necessária.

Para o Recheio de Banana:

1. Cubra por completo o filé do peixe com o sal e deixe curando por 24h;
2. Defume o peixe a 50°C, usando as lascas frutíferas;
3. Cubra o peixe com o mix de especiarias e leve para curar refrigerado por cerca de 30 dias.

Para a Base da Torta:

1. Abra a lagosta ao comprido, tempere e grelhe-as.
2. Use as lascas frutíferas para defumar as lagostas a 50°C, por 30 minutos.

Realização:



Apoio:

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



#BORAPERNAMBUCAR



Secretaria de
Pesquisa e Inovação



Patrocínio:



Secretaria de
Desenvolvimento
Econômico



MINISTÉRIO DO
TURISMO



Acelerar para
desenvolver

