

Snack de sagu suflado cozido em cerveja com ostras aromatizadas, manteiga de urucum e molho de alfavaca.

Comida com estilo de chef para se fazer em casa.

Tempo médio de preparo: 2h30

Rendimento: 20 Unidades

Snack de Sagu

Ingredientes:

- 120 gramas de sagu (1 xícara)
- 8 gramas de missô claro (1/2 colher das de café)
- 100 ml de água (1/2 xícara)
- 600 ml de cerveja Pilsen
- 100 ml de água gelada
- 300 ml de óleo (1xícara e meia)

Modo de preparo:

Em uma panela funda dissolva o missô em 100 ml de água, junte a cerveja e leve ao fogo. Assim que ferver adicione o sagu e mexa constantemente. Cozinhe por cerca de 20 minutos até o sagu ficar transparente, desligue o fogo. Despeje esta mistura em uma peneira e lave delicadamente em 100 ml de água gelada. Coloque o sagu cozido em uma forma plana e retangular untada com azeite ou em folhas ante aderentes. Espalhe esta mistura e leve ao forno pré aquecido a 150°C (médio baixo) durante 40 minutos. Quando a placa de sagu estiver toda seca, com aspecto plastificado, o snack estará assado. Retire do forno, corte em pedaços e frite em óleo quente 180oC. O snack irá inflar e triplicar de tamanho, escorra e reserve.

Ostras Aromatizadas (defumação rápida e fácil)

Ingredientes

- 20 ostras descongeladas (fora das conchas)
- 10 folhas de capim limão frescas
- 1 maço de tomilho fresco

Modo de Preparo:

Em uma panela coloque papel alumínio no fundo e um recipiente pequeno com água, do tamanho do centro da panela. Ao redor do recipiente espalhe as ervas. Leve a panela ao fogo. Assim que água borbulhar coloque as ostras distribuídas em uma grade em cima da panela e abafe com uma tampa para aromatizar com o vapor das ervas. Deixe por aproximadamente 5-6 minutos.

Manteiga de Urucum e Molho de Alfavaca

Ingredientes

- 200 gramas de manteiga
- 12 sementes de urucum
- 1 maço de alfavaca
- 150 ml de azeite
- 1 unidade de limão galego
- Sal a gosto

Modo de preparo

Aqueça a manteiga com a semente de urucum em fogo baixo até fundir e colorir a manteiga. Reserve em um recipiente. Coloque a alfavaca higienizada no liquidificador juntando o limão e o sal. Bata no botão pulsar do liquidificador para misturar e acrescente o azeite aos poucos.

Montagem o snack:

Coloque como base o snack de sagu suflado. Salteie a ostra rapidamente na manteiga de urucum e a disponha sobre o snack. Finalize com o molho de alfavaca.