

ZUPPE E MINESTRE

Tucupi

LUOGO: Sud America / Brasile

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

3 kg di manioca brava (maniva - tubero)
4 spicchi d'aglio schiacciati
2 mazzi di cicoria
sale
e pimenta de cheiro (pepe).

PREPARAZIONE

1 Sbucci la manioca, lavi e grattuggi. Metta in una pentola e aggiunga acqua fino che diventi una massa per impasto.

Strizzi questa pasta con le mani per estrarre un liquido giallo, che è il tucupi. Lasci riposare per 12 ore, la goma si deve separare del tucupi (liquido) , lasci a parte questa goma che sarà usata nel preparo del Tacacá.

In una pentola grande, faccia bollire il tucupi con l ' aglio, la cicoria e il sale per un ' ora e 30 minuti. Sono 2 litri di tucupi.