

ZUPPE E MINESTRE

Tacacá

LUOGO: Sud America / Brasile

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



INGREDIENTI

2 mazzi di jambu
1/2 kg di gamberi salati (secchi)
2 litri di tucupi
1/2 tazza di goma
e pimenta de cheiro (pepe).

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola media, versi il tucupi e lasci bollire a fuoco piano. Cuoscia le foglie di jambu in acqua bollente con sale, fino che i talli siano morbidi. tolga della fiamma e metta a parte. Lavi bene i gamberi , per levare un po del sale, metti in una pentola e lasci bollire per pochi secondi.Tolga le teste e le corteccie, lasciando solo le code.
In un ' altra pentola metta la goma e 4 tazze d ' acqua, porti al fuoco e giri fino che abbia una sostanza e sia trasparenti. Distribuisca in piatti fondi, 1 guscio, coccia, nicchia di tucupi caldo, un poco di goma, alcune foglie di jambu e alcune gamberi. Sirva ben caldo.
Sono 6 porzioni.