

ZUPPE E MINESTRE

# Tucupi

di: *Cookaround*

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.