

TACACÁ DA SASSÁ, O DELICIOSO SABOR DA AMAZÔNIA

INGREDIENTES

2 litros de tucupi
3 folhas de chicória
4 pimentas de cheiro
sal a gosto
1 colher de chá de açúcar
1/2 kg de goma de tapioca
2 maços de jambu
1/2 kg de camarão rosa (salgado) tamanho M ou G
1 limão G

MODO DE PREPARO

Lave bastante o jambu e coloque p cozinhar com sal a gosto por 15 minutos ou até os talos ficarem macios, reserve.

Coloque a goma, sal a gosto e vá acrescentando água aos poucos e mecha sempre até formar um mingau bem consistente, reserve.

Coloque o tucupi, a chicória picotada (de preferência com as mãos), a pimenta, o sal e o açúcar numa panela e quando começar ferver espere mais 15 minutos e apague o fogo.

Retire a cabeça e as patas dos camarões, lave bastante e deixe de molho em água e limão por 15 minutos.

Como Servir:

Numa cuia coloque uma concha de tucupi, uma concha de goma, jambu e camarão. Pronto, é só se deliciar com o sabor do tacacá!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54314-tacaca-da-sassa-o-delicioso-sabor-da-amazonia.html>