

Delicadeza e intensidade em perfeita harmonia

Para esta edição do ELAS, o chef Davi apresenta uma receita que é uma explosão de aromas e sabores. A delicadeza do estragão, a intensidade do dendê, a suavidade do coco, a picância da pimenta... Separe os ingredientes e mãos à obra. E já pode abrir o vinho, porque a receita estará pronta antes que você termine a primeira taça!



Mada Rodrigues/Divulgação

O estragão -francês é uma erva aromática de sabor forte mas sutil, com notas picantes de anis e manjeriço, além de sabor residual adocicado. É o estragão que confere o sabor distinto dos molhos *béarnaise*, *tártaro* e *hollandaise*.



Para harmonizar, o chef Davi sugere um vinho branco seco, de preferência, chardonnay. Uma ótima opção é o Cadetto Chardonnay, de Podere Castorani. Rico em aromas de frutas tropicais e cítricas, tem leve mineralidade e corpo untuoso. Harmonizado com camarão, cria uma atmosfera refrescante de complementação de sabores.



Fotos: Freepik/Divulgação

RECEITA

Moqueca de camarão + arroz com coco e castanha-do-pará

INGREDIENTES PARA A MOQUECA

- 500g de camarão graúdo sem casca limpo
- 1 pimentão vermelho pequeno fatiado
- 1 pimentão verde pequeno fatiado
- 1 cebola pequena fatiada
- 2 tomates italianos maduros picadinhos
- 1 dente de alho picadinho
- Azeite de oliva
- Salsa picada
- Cebolinha verde picada
- 200 ml de leite de coco
- 30 ml de azeite de dendê
- Tempero estragão-francês
- 1 pimenta dedo-de-moça
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue a cebola, os tomates, os pimentões e o alho com azeite de oliva. Cozinhe o bastante para que os ingredientes fiquem macios (em torno de 15 minutos após a fervura). Acrescente o restante dos ingredientes e cozinhe por aproximadamente 5 minutos. Sirva acompanhado de arroz com coco e castanha.

INGREDIENTES PARA O ARROZ

- 1/2 xícara de arroz
- Azeite de oliva
- 50g de castanha-do-pará
- 100g de coco fresco ralado fino
- Sal a gosto



MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz usando o método tradicional. Em outra panela, cozinhe o coco com um pouco de água e azeite de oliva até ficar macio (aproximadamente 10 minutos). Misture o arroz com o coco e acrescente as castanhas. Sirva quente com a deliciosa moqueca!



Ideal para momentos especiais

Eventos, reuniões e jantares Românticos

📍 Rua Marechal Deodoro, 103 | Santa Cruz do Sul - RS

www.chefdavi.com.br ou 51 3056-4009