



# Delícia de Moqueca



Sua sede pede Sucos Petry!

sucospetry.com.br

Vinhos finos brasileiros ganham destaque no mercado internacional. Produtores chegaram a enviar rótulos para mais de trinta países. O crescimento em 2012 foi de 23%.

Página 4

Tradicional moqueca baiana, feita com peixe e outros frutos do mar, traz junto um misto de ingredientes quentes, como a pimenta dedo de moça e azeite de dendê. Muito apreciado na região Nordeste, o prato ganha uma releitura feita pelo chef José Delamar, especialmente em panelas de barro. Para o acompanhamento da moqueca de camarão, uma saborosa farofa de dendê feita com ingredientes típicos brasileiros, como a farinha de mandioca. **Central**

## Entre amigos

Reunir convidados para degustar uma sobremesa é uma das propostas do Petit Fondue de Chocolate **Página 4**



NA PANELA

# Pedacinho baiano na culinária gaúcha

Moqueca de Camarão, feita pelo chef José Delamar, é uma referência quando se trata de cozinha contemporânea em São Leopoldo

A moqueca, sem sombra de dúvidas, é um prato que representa bem a culinária brasileira. É uma comida bastante requisitada, principalmente nas regiões litorâneas e é a receita mais representativa da Bahia. Com origem indígena e recriada ao longo dos sé-

culos, a iguaria vem sendo também bastante apreciada no Rio Grande do Sul. Em São Leopoldo, no Zimbabwê Bar e Restaurante, o prato é uma referência quando se trata de cozinha contemporânea. Para a moqueca de camarões e tantas outras comi-

das do Zimbabwê, a proprietária Luci Dreier conta com a experiência do chef José Delamar. A preparação da moqueca, para ser mais elaborada e saborosa, precisa ser feita em panela de barro, pois ela é cozida e não assada. Geralmente preparada com peixe, a receita aceita bem outros frutos do mar, como o camarão. Ingredientes como a pimenta dedo de moça, pimentões e azeite de dendê não podem faltar. O colorido do prato finalizado é um dos atrativos desta receita pra lá de gostosa.

### PREPARO



Esquente a panela de barro por 3 minutos. Tempere o camarão com a pimenta, o alho e o sal. Deixe descansar por 30 minutos em refrigeração.



Em uma frigideira, aqueça o azeite de oliva. Em seguida coloque os camarões e refogue ligeiramente. Reserve.



Coloque em um pilão os pimentões, os tomates, as cebolas e o coentro picado e moqueie ligeiramente misturando os temperos.



Coloque o suco de limão e misture. Reserve.



Refogue com azeite de oliva metade dos temperos (macerados) por quatro minutos. Reserve o restante.



Coloque o restante dos temperos macerados. Deixe ferver por mais 15 minutos. Adicione o leite de coco.



Adicione o dendê, a pimenta dedo de moça e os camarões.



Finalize com o coentro picado por cima da moqueca. Verifique o sal e sirva com arroz branco, farofa de dendê ou pirão.



**Ingredientes (refere 4 porções)**  
500g camarão limpo médio  
50 ml azeite de oliva  
30 ml azeite de dendê  
1/2 pimenta vermelha picada  
1/2 pimenta verde picada  
2 cebolas picadas  
1 latete tomate italiano picado sem sementes (com o suco)  
4 dentes de alho picados  
400 ml leite de coco  
Suco de 1 limão  
Sal  
Pimenta do reino branca (móli na hora)  
Coentro picado  
1/2 pimenta dedo de moça sem sementes (picada) opcional

### FAROFA DE DENDÊ

**Ingredientes**  
1 cebola pequena picada  
60 ml de dendê  
125g de farinha de mandioca  
Sal a gosto

**Observação**  
Numa frigideira coloque o dendê e frite a cebola até reduzir. Adicione a farinha aos poucos e continue mexendo até dourar. Acrescente o sal.

### REFERÊNCIA

O Zimbabwê Bar e Restaurante contempla um toque de cozinha africana. Também oferece pratos com massas e filés, aves e peixes, sem falar na variedade de sabores de pizzas.



### PADRÃO DO CARDÁPIO

A proprietária do estabelecimento Luci Dreier, juntamente com sua equipe, mantém desde 2001 a qualidade e o padrão do cardápio harmonizado por um ambiente acolhedor e cuidadosamente decorado. Recentemente Luci tem contado com a consultoria do chef Avano II, profissional reconhecido pela dedicação e vasta experiência.

