

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 Zimbabwe 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 Zimbábwe, a proprietária Luci Dreier conta com a experiência do chef José Delamar.

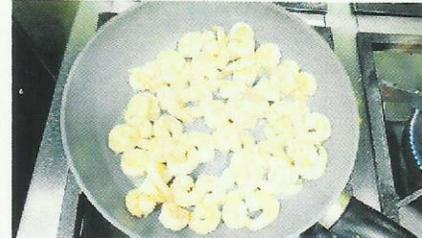
A preparação da moqueca, para ser mais elaborada e saborosa, precisa ser feita em panela de barro, pois ela é cozida e não assada. Geralmente preparada

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.

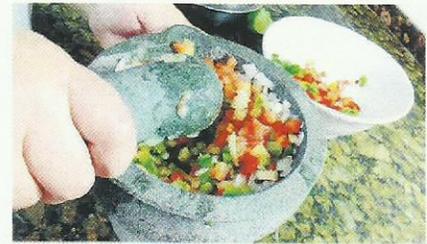
PREPARO



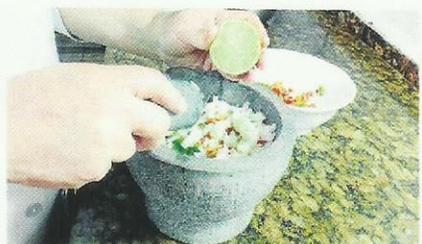
Esquente a panela de barro por 3 minutos. Tempere o camarão com a pimenta, o alho e o sal. Deixe descansar por 30 minutos em refrigeração.



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 macere 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.



FOTOS: KARRIA MORAES/GEZ ESPECIAL

Ingredientes (rende 4 porções)

- 500g de camarão limpo médio
- 50 ml azeite de oliva
- 30 ml azeite de dendê
- 1/2 pimentão vermelho picado
- 1/2 pimentão verde picado
- 2 cebolas picadas
- 1 lata de tomate italiano picado sem semente (com o suco)
- 4 dentes de alho picados
- 400 ml leite de coco
- Suco de 1 limão
- Sal
- Pimenta do reino branca (moer 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

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

Observação

A moqueca é um prato nacional, criação de uma mistura de etnias. As panelas de barro e a mandioca são originárias dos índios brasileiros. A moqueca de camarão é uma junção de peixada portuguesa com adição de ingredientes típicos do Brasil, como o leite de coco e o azeite de dendê.



REFERÊNCIA

O Zimbabwe Bar e Restaurante contempla um toque da 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 Álvaro II, profissional reconhecido pela dedicação e vasta experiência.

