

Created by: Debra C. Argen

Brazilian Recipes (Portuguese)



Transamerica Ilha de Comandatuba - Vatapá, Bobá de Camarão, Moqueca de Peixe, Cocada Branca, Quindim, e Pudim de leite.

Vatapá (Para 10 pessoas)

Ingredientes

15	unds.	pães franceses
250	ml	azeite de dendê
600	ml	leite de coco
350	gramas	camarão defumado (300grams triturados e 50g reservados para colocar inteiros)
200	gramas	amendoim torrado e pelados e triturados
100	gramas	castanha de caju torradas e triturados
	sal a gosto	
1	litro	leite frio
1	colher de sopa	raspa de gengibre fresco
4		cebolas gramasandes raladas

Modo de Preparo:

2 horas antes coloque os pães rasgados em uma vasilha e coloque o leite frio até cobrir, fazer com que os pães inchem, depois desse tempo passeos pelo liquidificador com o leite de coco, e reserve, com uma panela de fundo gramasosso coloque o dendê a esquentar, nesse mesmo instante coloque a cebola e deixe dourar, acrescente o amendoim, a castanha e o camarão triturado e refogue bem, coloque depois o creme de pão batido e leve a cozinhar mexendo sem parar, acrescente sal a gosto e se preferir coloque pimenta de cheiro para perfumar e aromatizar depois a gengibre, gostando de mais dendê acrescente e coloque o camarão inteiro deixando cozinhar até soltar do fundo da panela.

Bobá de Camarão (Para 10 Pessoas)

Ingredientes:

1,300	kg	camarões médios e limpos
700	gramas	mandioca cozida e passada pelo liquidificador com a própria
	agua de cozimento com sal	
100	gramas	camarão defumado limpos
200	gramas	cebolas picadas
200	gramas	tomates maduros sem sementes picados
50	gramas	cheiro verde bem picado
500	gramas	leite de coco
180	ml	azeite de dendê

Modo de preparo:

Numa panela coloque o azeite de dendê e coloque a cebola, o tomate e os camarões para refogar, acrescente o creme de mandioca batido com os camarões defumados e tempere a gosto (sal e pimenta branca, ou de cheiro) vá misturando o leite de coco, cozinhando em fogo baixo até os camarões estarem cozidos, finalize com o cheiro verde , prove o sal e sirva com arroz branco.

Moqueca de Peixe

Ingredientes

800	gramas	peixe em posta limpo
200	gramas	tomates cortado em rodela

Created by: Debra C. Argen

200	gramas	cebola cortada em rodela
100	gramas	pimentão cortado em rodela
1	xi-cara	cheiro verde
150	ml	azeite dendê
400	ml	leite de coco fresco
sal a gosto e pimenta de cheiro a gosto		

Modo de preparo:

Numa frigideira gramasande e arrume uma camada de tempero a de peixe e depois mais outra camada de tempero, tempere o peixe e coloque o dendê e o leite de coco, finalize com um bom fio de azeite de oliva e deixe cozinhar em fogo baixo até o peixe estar cozido.



Cocada Branca

Ingredientes:

1	kg	coco fresco cortado ralado gramasosso
1	kg	açucar
10	gramas	cravo
10	gramas	canela em pau

Modo de preparo:

Coloque em uma panela de fundo gramasosso, todos os ingredientes e leve em fogo baixo, até dar o ponto de fazer as colheradas.

Obs: o ponto se dá quando pegando a cocoadada com duas pontas de dedo ela cria uma liga, as colheradas devem ser colocadas na pedra antes de toda a cocada esfriar.

Quindim

1	litro	leite de coco
500	gramas	coco fresco ralado fino
24	gemas	passadas por peneira
150	gramas	manteiga sem sal
500	gramas	açucar

Modo de preparo:

Numa tigela coloque o leite de coco, o coco ralado, as gemas peneiradas e o açúcar, coloque em uma forma de furo untada com a manteiga sem sal e polvilhada com açúcar, deixe descansar na forma por uns 40 minutos depois leve ao forno em banho-maria, em forno moderado a 180° o ponto se dá enfiando um palito e esse saia limpo, dá duas formas de furo de 25cm.

Pudim de leite

500	gramas	leite condensado
500	ml	leite
200	gramas	açucar
14		ovos inteiros

Created by: Debra C. Argen

Modo de preparo:

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite e os ovos, acrescente em formas caramelizadas com os 200gramas de açúcar e leve a assar em forno moderado a 180° até enfiando um palito este sair limpo. Sirva gelado com creme chantily.

For additional information on Bahia, please contact the **Bahia Tourism Office** at: www.bahia.com.br.

Please read our other articles on **Brazil** and **Bahia** in **Destinations, Hotels & Resorts, Restaurants, Gastronomy, Chefs' Recipes, Spas** and **Music Scene**.

© April 2005. Luxury Experience. www.luxuryexperience.comAll rights reserved.