

Macarrão ao Molho de Tucupi

Gastronomia RS - 20/02/2025

Inspirado na culinária paraense, esse macarrão ganha o sabor intenso do tucupi, ingrediente típico da Amazônia.

O Macarrão de Sêmola Galo Mini Pena absorve os aromas marcantes da chicória, do coentro e da pimenta dedo-de-moça, criando um prato equilibrado, vibrante e cheio de identidade!

Ingredientes

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 cebola picada

1 dente de alho picado

2 xícaras (chá) de tucupi

1 colher (café) de sal

1 xícara (chá) de chicória fatiada

1 pimenta dedo-de-moça fatiada

1/2 pacote de Macarrão de Sêmola Galo tipo Mini Pena

1/2 xícara (chá) de coentro picado

Modo de preparo

1- Coloque em uma panela a manteiga, a cebola e o alho e deixe refogar.

2- Junte o tucupi e a chicória, e tempere com sal. Deixe ferver por 5 minutos.

3- Acrescente o macarrão e misture bem, e cozinhe por 3 minutos.

4- Finalize com pimenta e coentro picado.

Compartilhe: