



Loja Flor de Jambu

INGREDIENTES DA AMAZÔNIA

RECEITAS  
SABORES DA *Amazônia*



Maniçoba, tucupi, jambu, cupuaçu, tacacá, maniva, aviú, vatapá, bacuri, taperebá, pato no tucupi, açaí, tapioca, chicória do Pará, pimenta cumari do Pará, cumaru, farinha de uarini, priprioca, pupunha, tucumã, filhote, pirarucu... conheces?

Se não conheces, esses são alguns ingredientes e pratos típicos da gastronomia Amazônica. A culinária da região possui fortes influências indígena, portuguesa e africana.

Com ingredientes únicos, a culinária Amazônica pode se tornar uma experiência inesquecível para aqueles que a saboreiam.

Para você saborear e conhecer mais dessa gastronomia seguem algumas receitinhas deliciosas. Bom apetite!



# ENTRADA

## Pasta de *Flor de Jambu*

### INGREDIENTES

- 100g de requeijão
- 60g de flor de jambu em conserva
- 1 colher de sopa de azeite extra virgem

### MODO DE PREPARO

Pique a flor de jambu em pedaços pequenos (escorra a conserva). Misture a flor picada, o requeijão e o azeite. Sirva com torradinhas.



# Bruschetta de shimeji com *Tucupi preto*

## INGREDIENTES

- 4 fatias de pão rústico
- 60g de shimeji
- 10g de manteiga
- 2 colheres de sopa de molho de tucupi preto
- 20g de queijo parmesão
- 1 colher de sopa de azeite extra virgem
- 1 dente de alho

## MODO DE PREPARO

Pegue as fatias do pão e esfregue o alho. Adicione um fio de azeite e leve ao forno para o pão ficar levemente torrado.

Prepare o cogumelo: corte os cogumelos em pedaços menores. Em uma frigideira acrescente a manteiga, um fio de azeite e adicione os cogumelos.

Acrescente o molho de tucupi preto e deixe refogar até os cogumelos murcharem.

Monte a bruschetta:

Pegue o pão já torrado, acrescente o cogumelo, coloque o parmesão e leve para gratinar no forno.



# Peixe com molho cremoso de *Chicória do Pará*

## INGREDIENTES

- 400g peixe branco (de sua preferência)
- 120g de creme de leite
- 10g de manteiga
- 100g tomate cereja
- 30g de chicória do Pará pré-cozida
- Azeite a gosto
- Sal, pimenta e suco de limão a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com suco de limão, sal e pimenta do reino.

Em uma chapa ou frigideira grelhe o peixe, reserve.

Molho: Deglaceie o fundo da frigideira e acrescente a manteiga. Em seguida acrescente o creme de leite, a chicória e por último os tomatinhos.

Coloque o peixe no refratário e acrescente o molho por cima.

Sirva com arroz branco e batata palha.



# Mousse de chocolate com *Cumaru*

## INGREDIENTES

- 150g de clara de ovo pasteurizada
- 200g de creme de leite
- 200g de chocolate amargo
- 1/3 de semente de cumaru


## MODO DE PREPARO

Bata a clara em neve.  
Derreta o chocolate em banho maria e acrescente o creme de leite, em seguida adicione aos poucos a mistura na clara em neve.  
Rale o cumaru e adicione à mousse.  
Leve para gelar por duas horas.






**flordejambu.com**

 lojaflordejambu  lojaflordejambu

Entre em **contato**:

 contato@flordejambu.com

 (11) 97429-3468 | 95235-3800

