

João-de-Barro

Ingredientes

Massa

- 300g de farinha de trigo
- 300g de semolina
- 200g de espinafre
- 200ml de água
- 50g de cebola
- 20g de alho
- 8g de sal

Recheio

- 400g de tofu
- 200g de cebola caramelizada
- 200g de cogumelo
- 65ml de azeite
- 120g de levedura nutricional
- 3g de pimenta-do-reino
- 30g de chimichurri
- 100ml de água
- 5g de missô
- 15g de sal
- 40ml de molho inglês
- 20g de tomilho

Empanamento

- 500g de farinha panko

Molho

- 200g de polpa de cajá-manga
- 100g de açúcar

Divulgação/Aflora



- 30ml de limão
- 100ml de água
- 2g de goma xantana
- 3g de sal
- 2g de pimenta-calabresa

Modo de fazer

Massa

- Em uma panela grande e funda, coloque a cebola e o alho e refogue em azeite. Acrescente o espinafre lavado e deixe murchar, adicione água e deixe ferver.

Coloque o líquido em um mixer, bata e volte a mistura para a panela. Abaixar o fogo e, de uma só vez, adicione a farinha de trigo e mexa vigorosamente até formar uma massa homogênea, que solte do fundo da panela. Transfira a massa, ainda morna, para uma superfície e sove até ficar lisa. Cubra com filme plástico e deixe descansar.

Recheio

- Em outra panela, esquente o óleo, doure a cebola, os cogumelos e acrescente os outros temperos com um pouquinho de água para misturar o missô. Coloque o molho inglês e o tomilho. Reserve. No mixer, misture o tofu, o azeite e a água até formar uma pasta densa e homogênea. Misture a pasta de tofu com os cogumelos já refogados e bata novamente no mixer na função pulsar.

Molho

- Misture a água, a polpa de cajamanga, o açúcar, a pimenta e a goma xantana em uma panela até ferver e engrossar. Deixe a mistura esfriar.

Empanamento

- Sove e abra a massa, corte em quadrados e recheie-os. Feche dando o formato de meia lua. Empane com água e farinha panko. Na fritadeira, esquente óleo suficiente para cobrir as meia-luas e frite-as. Quando estiverem douradas, retire da panela e deixe escorrer em papel absorvente.

Ingressos Sympla

NR PRODUTORA IIII

14/JUN 19:00H

TATÁ MENDONÇA

UMA CEGA NA COMEDIE

Sesc Fecomércio Senac

Teatro Ary Barroso
504 sul - Brasília - DF

Apoio cultural:

cb.dooh
MÍDIA DIGITAL

CORREIO
BRAZILIENSE
www.CORREIO BRAZILIENSE.com.br

CLUBE
do assinante
CORREIO BRAZILIENSE
50%
DE DESCONTO