



BRIGADEIRO DE AÇAÍ

Nas redes sociais, o influenciador digital Pablo Figueiredo (@pablofigueiredoc) compartilha uma receita que une dois símbolos da cultura brasileira: o açaí e o brigadeiro.

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 1 colher de chá de manteiga
- 1 xícara de açaí com xarope
- Leite em pó a gosto

Modo de preparar

- Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e o açaí. Leve ao fogo baixo,

- mexendo sempre, até a mistura ficar homogênea e atingir o ponto de brigadeiro, quando começa a desgrudar do fundo da panela.
- Transfira a massa para um recipiente e leve à geladeira até esfriar e ficar firme para enrolar. Com as mãos, modele os brigadeiros e passe-os no leite em pó. Sirva em seguida.

BOLO DE AÇAÍ

Jess Bonfiglioli (@jess.bonfiglioli) apresenta uma forma diferente de aproveitar o café da tarde em família. A receita traz um bolo de açaí com cobertura de brigadeiro de leite em pó.

Ingredientes

- 2 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 150g de manteiga derretida
- 210ml de açaí derretido
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Para a calda

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 3 colheres de sopa de leite em pó
- 1 colher de chá de manteiga

Modo de preparar

- No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, a manteiga e o açaí até obter uma mistura homogênea. Despeje a massa em um recipiente e incorpore a farinha de trigo e o

fermento, misturando delicadamente.

- Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos. Enquanto o bolo assa, prepare a calda levando todos os ingredientes ao fogo baixo, mexendo até obter um creme liso.
- Após retirar o bolo do forno, despeje a calda ainda quente por cima. Pode ser servido quente ou frio, como sobremesa ou acompanhamento do café.



FILÉ DE FRANGO COM MOLHO DE AÇAÍ

De forma ousada, Daniela Choma (@danichoma) propõe uma releitura do preparo do frango, combinando a proteína com molho de açaí.

Ingredientes

- 600g de filé de frango desossado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Azeite
- 1 colher de chá de amido de milho
- 1 xícara de chá de vinho branco
- 80ml de açaí com mel orgânico
- Tomilho a gosto
- 4 colheres de sopa de creme de leite

Modo de preparar

- Tempere os filés de frango com sal e pimenta. Aqueça uma frigideira com um fio de azeite e grelhe os filés até dourarem. Retire do fogo e reserve.
- Na mesma panela, misture o vinho branco e o amido de milho. Acrescente o açaí e mexa até o molho começar a engrossar. Incorpore o tomilho e o creme de leite, ajuste o sal



e desligue o fogo. Volte os filés para a panela, envolvendo-os no molho, e sirva.

RISOTO DE AÇAÍ

O canal do YouTube Native Berries (@NativeBerries) mostra que o açaí também pode ser usado em preparos salgados, como risotos acompanhados de camarão ou peixe.

Ingredientes

- 100g de açaí puro
- 200g de arroz arbório
- 10ml de azeite de oliva
- 150g de aspargos verdes
- 1/2 cebola
- 1 dente de alho
- 1 colher de sopa de cebolinha picada
- 25ml de vinho branco seco
- 500ml de caldo de legumes quente
- 30g de manteiga sem sal, gelada
- 40g de queijo parmesão ralado

Modo de preparar

- Salteie os aspargos com um fio de azeite e uma pitada de sal. Reserve. Em outra panela, derreta um pouco da manteiga e refogue a cebola e o alho até ficarem transparentes.



- Acrescente o arroz e mexa por alguns minutos. Adicione o vinho branco e mexa até quase evaporar.
- Em fogo médio, vá acrescentando o caldo de legumes aos poucos, mexendo sempre, até o arroz atingir o ponto al dente. Abaixar o fogo, tempere com sal e pimenta e acrescente o açaí e os talos dos aspargos picados, misturando delicadamente.
- Desligue o fogo, junte o queijo parmesão, as pontas dos aspargos, a cebolinha e a manteiga gelada, mexendo para dar cremosidade. Sirva em seguida.