

Da Caatinga ao Cerrado

SABORES DA AGRICULTURA FAMILIAR

Ekoa Café, 02 de dezembro de 2010

CROSTINI DE QUEIJO MEIA CURA E TOMATES FRITOS COM CALDA DE UMBU PICANTE

Ingredientes (para 2 pessoas):

- 2 tomates cortados em pétalas
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 mini baquete fatiada (aprox 1,5 cm)
- 150g queijo meia cura ralado grosso
- 50g de geléia de umbu
- 3cm de pimenta dedo-de-moça sem semente com membrana bem picadinho
- 3 colheres sopa de água
- sal e pimenta branca a gosto

Preparo:

1. Retire as sementes dos tomates e tempere com azeite sal e pimenta.
2. Aqueça uma frigideira antiaderente e frite os tomates com a pele virada para cima. Quando estiver levemente tostado, vire e frite o outro lado. Reserve.
3. Aqueça o forno a 180.C, coloque as fatias de pão numa bandeja, cubra com o queijo meia cura ralado e leve ao forno até que o queijo derreta e o pão fique bem torrado. Reserve.
4. Aqueça uma panela pequena e coloque 3 colheres de sopa de água e o doce de Umbu. Mexa bem até dissolver totalmente e obter uma calda (se necessário, acrescente mais água). Acrescente a pimenta picadinha e reserve.
5. Montagem: coloque uma pétala de tomate sobre cada fatia de pão crocante e acrescente uma colher de chá de calda de Umbu picante. Sirva em seguida.

Dica: Experimente substituir o queijo meia cura por queijo coalho. Caso desejar mais picante acrescente pimenta caiena.

DRINQUE DE BARU COM CAFÉ

Ingredientes:

- 1 copo caldereta (310ml)
- 1 café espresso
- 250ml de leite
- 5 pedras de gelo
- 20g de castanha de baru
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo

Preparo:

Bata tudo no liquidificador e sirva.

*Todas as receitas foram elaboradas pelo chef:
Marcelo Gaffa - Ekoa Café*

BRIGADEIRO (DE COLHER) DE UMBU COM CASTANHA DE BARU

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 50g chocolate em pó
- 145g doce de umbu light passado na peneira
- 20g manteiga amolecida
- 50g castanha de baru torrada e bem picada
- 50 ml de leite

Preparo:

1. Numa panela, misture o leite condensado com o chocolate em pó.
2. Acrescente a manteiga e o doce de umbu, misture bem e leve ao fogo médio por 2 min.
3. Em fogo baixo, cozinhe por mais de 5 -7 min.
4. Distribua o brigadeiro em copinhos de vidro e deixe esfriar.
5. Para finalizar, cubra o brigadeiro com a castanha de baru torrada e picada.

Dicas: Evite usar panelas de fundo muito fino (alumínio) ou muito grosso (aço inox).

ONDE ENCONTRAR OS PRODUTOS DO UMBU E DO BARU

Sabor Natural

(11) 2978-7369 / contato@sabornatural.com.br
www.sabornatural.com.br

Empório Chiappetta (apenas umbu)

(11) 3228-1497 / mercado@chiappetta.com.br
http://www.chiappetta.com.br

PRODUTORES

Coopercuc - Cooperativa de Agricultores Familiares de Canudos, Uauá e Curaçá

Uauá – BA (74) 3673-1428 / 9996-8795
vendas@coopercuc.com.br / www.coopercuc.com.br

Central do Cerrado

Brasília – DF (61) 3327-8489
centraldocerrado@centraldocerrado.org.br
www.centraldocerrado.org.br

MAIS INFORMAÇÕES

- **Blog do Projeto Biomas Caatinga e Cerrado:** <http://cirandas.net/biomas-caatinga-cerrado>
- **Instituto Kairós:** www.institutokairos.net
i.kairos@yahoo.com.br
- **Ekoa Café:** www.ekoacafe.com.br

Execução:



Parceria :



Apoio:

Secretaria do
Desenvolvimento Territorial

Ministério do
Desenvolvimento Agrário



Realização:



Da Caatinga ao Cerrado **SABORES DA AGRICULTURA FAMILIAR**

Ekoa Café, 02 de dezembro de 2010

Execução:



Parceria :



Apoio:

Secretaria do
Desenvolvimento Territorial

Ministério do
Desenvolvimento Agrário



Realização:

