

Título da receita (recipe title): Chimarrão gaúcho de erva mate

Categoria (category): Arroz e cereais

Serve (guests): 1 convidado

Tempo de preparação (time): 10m

Refeição (meal): Café da manhã

Dificuldade (difficulty): Dificuldade muito baixa

Características adicionais: Custo econômico, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 2 xícaras de erva mate, 1 litro de água quente, Utensílios:, 1 cuia da sua preferência, 1 bomba de chimarrão

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): O chimarrão é a bebida-símbolo dos gaúchos! É aquela bebida que não precisa de horário para ser apreciada, mas certamente existem horários que você sempre o verá na mão de alguém: no alvorecer do dia, antes mesmo do café da manhã, muitas vezes enquanto o almoço não sai, e o final do dia também é horário favorito dos gaúchos para aquela mateada, como chamamos. Chegar em casa do trabalho, preparar um chimarrão e relaxar é uma prática costumeira por aqui., Mas o que é, afinal, o chimarrão gaúcho? É um legado dos Índios, uma bebida de infusão feita com folhas e ramos secos triturados da erva-mate. Para isso usamos uma cuia (recipiente em que é preparado o chimarrão), a bomba, a erva, água em temperatura adequada e a bomba, para beber o chimarrão., A montagem do chimarrão varia de pessoa para pessoa, pois cada um tem seus truques para preparar o seu chimarrão - mas o mais importante é a temperatura da água! Aqui no TudoReceitas compartilho todas as dicas de como fazer chimarrão gaúcho de erva mate. Siga lendo e descubra a receita de chimarrão gaúcho original!, Aqueça a água até que ela atinja 70 graus - a água precisa estar quente, porém não pode ferver, pelo que essa é a temperatura máxima que a água deve atingir. Quando a água começar a "chiar", você sabe que é o momento de desligar o fogo e preparar o chimarrão! Coloque a erva na cuia até um pouco mais da metade da sua cuia., Dica: a cuia, recipiente em que é preparado o chimarrão, era originariamente feita de uma planta chamada cabaça ou porongo. Existem de diversos tamanhos e formatos, pintadas, revestidas de couro e naturais, cada um tem a sua preferência., Com uma mão tampando parcialmente a boca da cuia, incline a cuia de modo que a erva suba até à superfície do recipiente. A mão também ajuda a segurar a erva no momento em que inclina a cuia., A erva deverá ocupar toda a metade da cuia, de cima a baixo, como na foto! Delicadamente volte a cuia à posição inicial, em pé, e alise a superfície da erva com as mãos., Neste momento, acrescente delicadamente um pouco da água quente, somente até a metade da cuia. Enquanto isso, já encaixe a bomba de chimarrão, de modo que a bomba fique submersa por uma parte da erva, que ajudará a segurá-la. Espere cerca de 1 a 2 minutos para que a erva hidrate e firme a bomba., Agora é só completar o restante

da cuia com a água quente e começar a degustar o seu chimarrão! Caso a sua estreia na montagem do chimarrão não tenha sido tão boa, não desanime, continue praticando, pois a prática te levará a fazer um chimarrão cada vez mais bonito e saboroso!, Experimente e diga nos comentários o que você achou desta receita de chimarrão de erva-mate. E, se você gosta da culinária do Sul, não hesite em conferir também estas receitas gaúchas;. Se você gostou da receita de Chimarrão gaúcho de erva mate, sugerimos que entre na nossa categoria de Chá. Também pode visitar uma lista com as melhores receitas brasileiras., O chimarrão é a bebida-símbolo dos gaúchos e sinônimo da hospitalidade e da amizade do povo gaúcho. Toda vez que o gaúcho recebe alguém de outro estado, é orgulho oferecer uma "rodada" ou uma prova de um bom "mate amargo", outro nome dado ao chimarrão.