

INGREDIENTES

- 4 xícaras (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de polvilho azedo (ou goma de mandioca)
- 1 colher (chá) de sal
- 500 g de camarão salgado (seco)
- 4 folhas de chicória
- 4 dentes de alho bem amassados
- 3 pimentas-de-cheiro
- 2 maços de jambu
- 2 litros de tucupi

MODO DE PREPARO

1. Coloque o tucupi em uma panela com o alho bem amassado, o sal, a chicória e as pimentas
2. Leve ao fogo
3. Quando começar a ferver, abaixe o fogo, tampe a panela e deixe cozinhar por 30 minutos aproximadamente
4. Simultaneamente em outra panela, cozinhe o jambu até ficar tenro
5. Retire do fogo, escorra e reserve
6. Lave bem os camarões e leve-os ao fogo em uma panela com 4 xícaras de água
7. Deixe ferver por aproximadamente 5 minutos
8. Retire a cabeça e a casca
9. Em uma panela, misture o polvilho com a água dos camarões, leve ao fogo e mexa até obter um mingau
10. Sirva em uma cuia com uma concha de tucupi, um pouco do mingau, algumas folhas de jambu e os camarões