



MÁRCIA LATÃO, CHEF MARANHENSE QUE RESIDE EM BRASÍLIA, TRAZ UMA VARIAÇÃO DO PRATO DE DAR ÁGUA NA BOCA



Da Redação

A herança europeia povoa a culinária maranhense com outros temperos. O arroz, que foi trazido diretamente da Europa, tem seu ápice no paladar maranhense nesta versão, o arroz de cuxá. A base da receita, além do grão, é uma planta chamada vinagreira, também conhecida como caruru-azedo ou azedinha, muito presente nas culinárias africana e francesa.

Durante muito tempo o cuxá era comercializado como acompanhamento de tainha frita e arroz branco, principalmente por mulheres negras, nas calçadas de suas residências e em tabuleiros armados em espaços públicos como praças e outros locais de grande movimentação de pessoas. Essa prática perdurou pelo menos até meados do século XX. Também era possível comprá-lo de meninos, que percorriam as ruas de São Luís, transportando sobre a cabeça panelas e seu acompanhamento básico: peixe frito (tainha e depois serra, peixe pedra e pescada).

Márcia Latão, e apreço ao “arroz de cuxá”

O uso da vinagreira requer bastante cuidado, pois se a planta for empregada em excesso tornará o prato amargo. A iguaria é servida, na maioria das vezes, como acompanhamento para pratos de frutos do mar, como tortas de caranguejo ou camarão. **Meon Turismo** trouxe uma expert na cozinha nordestina, que em Brasília montou um serviço de personal chef incentivada pela dificuldade de encontrar a iguaria em Brasília. Trata-se da chef maranhense Márcia Latão. Em sua receita diferenciada com arroz e camarões, a presença do cuxá, molho típico à base de camarão seco, pasta de gergelim torrado, vinagreira, pimenta de cheiro e coentro-do-Pará.

Segundo ela, o arroz de cuxá representa bem o caldeirão cultural que é a comida nordestina, pois recebe influências francesa, indígena, portuguesa, africana e árabe.

ARROZ DE CUXÁ,

IGUARIA MARANHENSE PRESENTE NA HISTÓRIA

ARROZ DE CUXÁ

CONFIRA A
RECEITA DO
ARROZ DE CUXÁ
DA PESSOAL
**CHEF MARÇIA
LATAO.**



INGREDIENTES

- 1kg de arroz arbóreo
- 500g de camarão seco descascado
- 12 camarões grandes com casca para decorar
- 2 maços de vinagreira
- 2 pimentas de cheiro
- 1 e 1/2 xícara de azeite extra virgem
- 1 cebola grande
- 2 tomates médios
- 1 pimentão amarelo pequeno
- 1 pimentão vermelho pequeno
- 1 maço de coentro
- 300g de gergelim torrado
- 2 xícaras de água quente
- 6 dentes de alho
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto

MODO DE FAZER - ARROZ

Em uma panela, coloque meia xícara de azeite, 02 dentes de alho amassado, acrescente o arroz e refogue bem, despeje dois litros de água fervida, deixe cozinhar. Reserve.

MODO DE FAZER - CUXÁ

Lave bem o camarão e coloque de molho por uma hora pra retirar o sal. Em uma panela coloque 01 xícara de azeite, refogue a cebola cortada em cubos pequenos, acrescente o alho amassado, refogue bem, em seguida coloque os pimentões cortados em cubos pequenos, os tomates cortados em cubos pequenos sem a semente, deixe refogar bem, acrescente o camarão escorrido e deixe refogar bem, em seguida acrescente a pasta da vinagreira e pasta de gergelim, deixe cozinhar bem mexendo sempre, finalize com a pimenta de cheiro picadinha, pitada de pimenta-do-reino e coentro picado. Misture o arroz com o cuxá, enfeite com camarão grande com casca.

MODO DE FAZER - VINAGREIRA

Separe as folhas do talo. Em uma panela ferva 01 litro de água, mergulhe as folhas e retire em seguida, coloque em um escorredor de macarrão até escorrer toda água. Em uma tábua bata bem, fornando uma pasta. Reserve.

MODO DE FAZER - PASTA DE GERGELIM

Torre o gergelim, no liquidificador coloque 02 xícaras de água quente, acrescente o gergelim torrado e bata bem até formar uma pasta consistente. Reserve. ■

AGORA VOCÊ PODE ASSINAR A REVISTA

metropole

magazine



APENAS
R\$ 12,90
MÊS*

ou 3 vezes de **R\$ 48,00** através de



ACESSE O QR CODE E ASSINE AGORA

