

Coquetel de Sagu e Frutas



Coquetel de Sagu e Frutas

Você sabia que existe uma planta chamada saguzeiro? É uma espécie de palmeira de onde se extrai o amido encontrado no interior do tronco dessa planta e é muito utilizado como alimento básico no Extremo Oriente.

Os portugueses associaram o sagu à goma que os índios extraíam da mandioca, a qual chamam de tapioca. Estabeleceu-se que a fécula da mandioca granulada em formato de pequenas pérolas seria chamada “sagu” no português do Brasil. O sagu brasileiro é feito de fécula de mandioca, que por sua vez é um subproduto da moagem do tubérculo para a confecção de farinha.

E olha só que interessante:

-Nos Estados Unidos, o sagu brasileiro é chamado de “tapioca em pérola”.

-Em 2008, o chef norte-americano Andrew D’Ambrosi venceu um campeonato de culinária em reality show com uma receita de Faux Caviar (Falso Caviar), usando sagu tingido com urucum e temperado com suco de laranja.

-Chefes brasileiros fazem o falso caviar cozinhando as pérolas de sagu de mandioca em molho de soja e caldo de peixe temperado com Hondashi.

Essa receita com suco de laranja é da vovó Ruth e fica ainda mais gostosa e nutritiva quando adicionamos as frutas picadas para ser consumido como um coquetel de frutas. Fica uma delícia refrescante!!

Ingredientes:

1 xícara de sagu

2 xícaras de água

1 xícara de açúcar

Modo de preparo:

Levar ao fogo e deixar ferver até o sagu ficar transparente.

Reservar

Levar ao fogo numa panela, 1 colher de sopa de manteiga, 2 xícaras de açúcar e raspas de 1 laranja. Depois de derretido e um pouco caramelizado, acrescentar a essa mistura, 1 litro de suco de laranja fresco sem deixar ferver. Adicione o sagu cozido com o açúcar e água. Deixe esfriar e leve ao freezer por +/- 2 horas. Num copo alto ou numa tigelinha de sobremesa, adicione frutas picadas (morango, kiwi, abacaxi, goiaba, banana etc) e adicione o sagu de laranja geladinho..super refrescante!