PETISCO VEGETARIANO

Sagu Vegetariano Crocante de Queijo com Geleia de Pimenta

Sagu não é só sobremesa de vinho. O Chef Cássio Prados usa o Sagu de Mandioca PQ para fazer um petisco salgado: uma placa fina com Pimenta Calabresa PQ e queijo meia cura, seca no forno, quebrada em pedaços e frita até estufar.



Chef Cássio Prados
instagram.com/cassio.prados



4 porções | Hidratar de 1 a 2 h | Forno a 120 a 140 °C

INGREDIENTES

200 g	Sagu de Mandioca PQ
Água para cobrir, para hidratar, e bastante água para cozinhar	
Pimenta Calabresa PQ a gosto (comece com uma pitada e prove)	
100 g	queijo meia cura ralado fino (ou parmesão)
Óleo vegetal em camada rasa, para fritar	
Geleia de pimenta a gosto, pronta ou caseira (receita logo abaixo)	
Flor comestível (opcional)	

GELEIA DE PIMENTA CASEIRA (OPCIONAL)

6	pimentas dedo-de-moça picadas, sem sementes
2	maçãs em gomos, com casca e sem sementes
300 ml	suco de abacaxi sem açúcar
50 g	açúcar
Suco de ½ limão	
Uma pitada de sal	

MODO DE PREPARO

1. **Hidratar**
   Cubra o sagu com água e deixe hidratar de 1 a 2 horas na geladeira.
2. **Cozinhar**
   Cozinhe em bastante água até as bolinhas ficarem transparentes, só com um pontinho branco no meio. Escorra numa peneira.
3. **Placa**
   Espalhe o sagu numa assadeira, em camada uniforme, com um garfo. Deixe esfriar um pouco, polvilhe a pimenta calabresa e rale o queijo fino por cima.
4. **Desidratar**
   Leve ao forno a 120 a 140 °C até a placa secar e o queijo formar uma renda por cima. Quebre em pedaços.
5. **Fritar**
   Numa frigideira com óleo quente em camada rasa, frite os pedaços até estufarem e dourarem, virando com a espátula. Deixe escorrer numa peneira.
6. **Montar**
   Geleia de pimenta no fundo da taça de martini e o crocante por cima, com o lado do queijo à mostra.

CONSERVAÇÃO

Monte na hora, para o crocante não amolecer. Geleia caseira: na geladeira, por até 3 dias.

PRODUTOS PQ DESTA RECEITA — Sagu de Mandioca PQ | Pimenta Calabresa PQ