

ISCAS - MASSAS PARA PACÚ, TAMBACÚ E TAMBAQUI

01 – MASSA CHEIROSA :

- 500g de Farinha de Mandioca Crua
- ½ copo de Suco de Laranja
- 01 colher (sopa) de Farinha de Trigo
- 01 colher (sopa) de Groselha

MODO DE PREPARO :

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e misture bem, acrescente água aos poucos para dar liga. Faça bolinhas do tamanho de um coquinho e as coloque separadas em cima de uma mesa ou da pia da cozinha.

Agora ferva água e coloque as bolinhas para cozinhar. Assim que elas subirem, retire-as da água e passe-as na farinha de mandioca. Depois que esfriar, coloque as bolinhas em um saco plástico e guarde na geladeira. De preferência na gaveta de verduras.

Obs.: Esta massa deverá ser feita um dia antes da pescaria

02 – MASSA VERMELHA :

- 1 Kg de Farinha de Trigo
- 200g de Farinha de Mandioca
- 02 Envelopes de Suco em Pó (morango ou uva)
- Água

MODO DE PREPARO :

Misture tudo e acrescente água até ficar uma massa consistente. Se ficar mole, acrescente farinha de trigo.

Faça bolinhas de 01cm e vá colocando em água fervendo para cozinhar. A bolinha vai afundar e depois de 5 min. Ela vai boiar e é aí que você vai retirá-las da água e passar na farinha de mandioca. Guarde as bolinhas em uma lata bem fechada.

Obs.: As bolinhas terão melhor resultado depois de uma semana, pois estarão azedas.

Obs.: Depois de prontas, pegue uma bolinha e a jogue no chão a uma altura de 2mt, e se ela pular, está ok. Caso ela fique grudada no chão, a massa não deu certo.

03 – MASSA DE MARACUJÁ DOCE :

- 02 Medidas de Farinha de Trigo
- 01 Medida de Açúcar
- Suco concentrado de Maracujá (natural) até dar liga

MODO DE PREPARO :

Misture a farinha e o açúcar e coloque o suco de maracujá até obter uma massa consistente.

Faça bolinhas do tamanho de uma bolinha de gude e cozinhe em água fervente. Retire-as da água assim que ficarem na superfície da panela. Passe-as no Fubá.