# Tagliatelle

O encontro da Itália
com o Amazonas

## Ingredientes

**Creme de leite de castanha-de-caju**
60g de castanha-de-caju torradas
40ml de água

**Pimenta amarela confitada**
4 unidades de pimentas-de-cheiro amarelas
100 ml de azeite de oliva extravirgem
5g de alho
1g de sal

**Pesto de castanha-do-Pará com limão siciliano**
15g de castanha-do-Pará
2g de folhas de manjericão
2g de coentro
3g de alho
3g de raspas de limão
0,5g de pimenta-do-reino
1g de sal
40ml de azeite de oliva extravirgem

**Massa**
200g de tagliatelle a Nildo
5000ml de água

**Molho de tucupi com creme de leite de castanha-de-caju e camarão**
400g de camarão médio limpo
3g de sal
0,5g de pimenta-do-reino
30g de azeite de castanha-do-Pará
40g de cebola
5g de alho
5g de pimenta dedo-de-moça
200ml de tucupi
200ml de caldo de camarão
100g de creme de leite de castanha-de-caju
10g de folhas inteiras de manjericão
4g de mini brotos

## Modo de Preparo

### Creme de leite de castanha-de-caju

1. Coloque as castanhas-de-caju torradas em uma tigela e cubra com água fervente.
2. Deixe descansar por 20 a 30 minutos.
3. Bata no liquidificador até ficar um creme homogêneo, e reserve.

### Pimenta amarela confitada

1. Coloque as pimentas no azeite de oliva e o alho e o sal em uma panela.
2. Cozinhe em fogo bem baixo por 30 minutos, sem deixar fritar, e reserve.

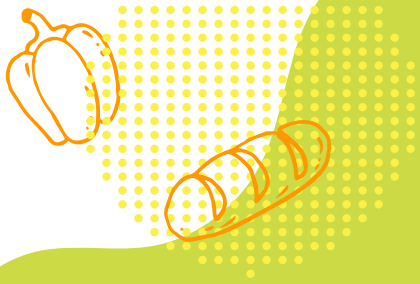
### Pesto de castanha-do-Pará com limão siciliano

1. Na faca, pique todos os ingredientes até ficar em pedaços bem pequenos, quase uma farinha.
2. Misture tudo em uma tigela com o azeite de oliva.
3. Ajuste o sal e a pimenta-do-reino e reserve.

### Massa

1. Cozinhe a massa conforme indicado na embalagem da marca, lembrando de deixar ao dente.
2. Escorra a massa e dê um choque térmico em água fria. Reserve.

### Molho de Tucupi com Creme de Castanha-de-Caju e Camarão

1. Tempere o camarão com sal e pimenta-do-reino.
2. Aqueça a frigideria com metade do azeite de castanha-do-Pará.
3. Sele todos os camarões.
4. Regue com um pouco do pesto e reserve.
5. Pique a cebola e o alho em *brunoise* e a pimenta dedo de moça em *julienne*.
6. Na mesma frigideira aqueça o restante do azeite de castanha-do-Pará.
7. Sue a cebola, em seguida adicione o alho e a pimenta dedo-de-moça.
8. Adicione o tucupi e o caldo de camarão.
9. Reduza o líquido pela metade.
10. Adicione a massa, o creme de leite de castanha-de-caju, as folhas de manjericão e metade do camarão. Misture bem.
11. Ajuste o sal e a pimenta-do-reino e desligue o fogo.
12. Coloque as porções nos pratos fundos, arrumando delicadamente o restante do camarão em cada prato.
13. Regue com o restante do pesto.

**Finalize com os brotos e a pimenta confitada. Sirva em seguida.**