

BEBINCA DE INHAME

(VU-TAU-COU)

à moda da Natércia Luz Silva

INGREDIENTES:

- 3 unids. de chouriço de porco chinês
- 8 unids. de cogumelo seco chinês
- 2 c.sopa de camarãozinho seco
- 700g inhame chinês
- 250g farinha de arroz
- 2 colheres de sopa rasa de amido de milho

- 2 dentes de alho
- 1 c.chá de aguardente de cana
- 1/4 c.chá de sal
- 1 c.chá de açúcar
- 1 c.chá de tempero em pó "5-spice powder"
- Pimenta-do-reino a gosto
- 3/4 de um cubo de caldo de galinha
- Cebolinha e coentro
- 3 xícaras de água
- 3 c.sopa de óleo

MODO DE PREPARO:

Primeira fase

- Chouriço chinês – Retirar a pele. Cortar cada unidade em 4 no sentido longitudinal e depois em cubos pequenos.
- Cogumelo seco – Lavar e deixar de molho em água bem quente por 30 minutos. Escorrer e espremer o cogumelo de modo a retirar o excesso de líquido. Cortar em cubos pequenos.
- Camarãozinho seco – Lavar e deixar de molho em água quente até cobrir o camarãozinho por 30 minutos. Escorrer, reservando o líquido para molhar a farinha. Picar. Temperar com 2 dentes de alho picado e 1 colher de chá de aguardente de cana.
- Inhame chinês (grande) – Descascar o inhame e cortar em cubos pequenos. Colocar em uma vasilha para levar em banho-maria, não acumulando. Se necessário, cozinhar em várias etapas. Banho-maria por aproximadamente 15 minutos.
(Se for utilizar o inhame do tipo menor, cozinhá-lo com casca em panela com água. Descascar e cortar em cubos).
- Cebolinha e coentro – Picar grosseiramente.
- Temperos - Misturar os seguintes ingredientes: 1/4 c.chá de sal, 1 c.chá de açúcar, 1 c.chá de tempero em pó "five-spice", pimenta-do-reino a gosto e 3/4 de um cubo de tempero sabor galinha, esmagado e dissolvido em uma xícara de água morna.
- Farinha de arroz e amido de milho – Misturar bem com 2 xícaras de líquido, vide observação a seguir.
 - Obs. Utilizar a água em que o camarãozinho seco ficou demolido. Completar com água fria até atingir 2 xícaras de líquido.

Segunda fase

- Refogar separadamente com óleo os três primeiros ingredientes em wok quente.
- Retorná-los ao wok e acrescentar o inhame, a cebolinha, o coentro e a mistura líquida dos temperos. Misturar levemente para não quebrar o inhame. Aquecer bem sem ferver.
- Acrescentar então as duas farinhas desmanchadas e mexer com cuidado para não grudar o fundo do wok. Quando começar a engrossar, desligue o fogo.
- Despejar em forma untada com óleo.
- Cozinhar em banho-maria em fogo forte por 50-60 minutos aproximadamente.

