

ASSOCIAÇÃO DA CASA DE MACAU - SÃO PAULO
CONFRARIA DA GASTRONOMIA MACAENSE

Rolando Maria da Luz
Confrade Representante da ACM-SP
Maria Isabel Pedruco e Isabel Batalha Airoso
Confreiras da Confraria da Gastronomia Macaense
Colaboradora: Natércia L. Silva

*** SABORES DE MACAU ***

Aula: 22 de Setembro de 2013

www.casademacausaopaulo.com.br/gastronomia



ESPETINHOS COM MOLHO SATAY

Por **Weahlin Bettin**

INGREDIENTES para molho

- 500 grs de amendoim cru com casca
- 2 xícaras de chá de óleo
- 1 pimentão vermelho (médio) sem sementes
- 3 a 4 dentes de alho
- 1 cebola média
- 1 tomate (médio) bem maduro sem sementes
- 3 xíc. de café de shoyu
- 5 copos de água
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- Pimenta dedo de moça sem sementes a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Molho:

1. Fritar o amendoim em bastante óleo (2 xíc.de chá), não deixe torrar muito. Reserve.
2. No mesmo óleo depois de retirado o amendoim, frite o resto: pimentão cortado em 4, alhos inteiros, cebola cortada também em 4 e o tomate cortado ao meio.
3. Colocar no liquidificador todos os ingredientes fritos juntamente com o shoyu, água e açúcar. Bater até ficar cremoso.
4. Colocar na panela grande e leve ao fogo baixo, sempre mexendo por mais ou menos 30 minutos.

Espetinhos (40 unidades):

1. Os espetinhos podem ser de peito de frango, filé mignon e bistequinha de porco, todos cortados em cubos pequenos e colocados no espeto sem tempero.
2. Deixe preparado num refratário, shoyu com óleo. Ao assar, passe antes os espetos nesse molho.
3. No de filé mignon e bistequinha de porco, acrescentar coentro em pó (opcional).
4. Pode ser acompanhado com arroz branco.