Brazilski ragu sa gamborim i Brigadeirosi

Ragu sa gamborima u kokosovom mleku – Moqueca de camarão

600 g očišćenih gambora
1 limeta
3 kašike suncokretovog ulja
1 glavica crnog luka
1 crvena paprika
1 žuta paprika
2 paradajza
½ kašike belog luka u prahu
1 kašičica dimljene slatke paprike
400 ml kokosovog mleka
1 povrtna kocka
2 dl vode
¼ kašičice tucane ljute sudžuk paprike
morska so sa začinskim travama
crni biber mleveni
svež korijander

Za serviranje

200 g basmati pirinča

Način pripreme

Gambore očistiti, začiniti sokom limete, ostaviti petnaestak minuta da odstoje.
U većoj šerpi na ulju propržiti sitno seckan crni luk, papriku sečenu na kockice, začiniti. Dinstati dok ne omekša. Dodati paradajz seckan na kockice i dimljenu papriku kratko prodinstati. Kokosovo mleko dodati u šerpu zajedno sa povrtnom kockom i vodom, začiniti. Kuvati desetak minuta dok se sos ne zgusne. Ubaciti gambore i kuvati još pet minuta, dok ne pobele i upiju ukuse. Na kraju dodati sitno seckani korijander. Po želji dodati tucanu papriku za ljutinu. Posuti svežim korijanderom i poslužiti uz kuvani basmati pirinač.

Brigadeiros sa mangom

1 konzerva kondenzovanog mleka
2 kašike kakao praha
100 g margarina ekspert
1 kašika seckanog suvog manga
kokosovo brašno

Način pripreme

U šerpi na laganoj vatri sjediniti kondenzovano mleko, kakao i margarin ekspert. Kuvati uz stalno mešanje osam do deset minuta dok se smesa ne zgusne i počne da se odvaja od dna. Skloniti sa vatre, dodati seckani suvi mango i dobro promešati. Kada se ohladi, ruke navlažiti vodom, oblikovati kuglice. Uvaljati ih u kokosovo brašno. Poslužiti u papirnim korpicama.