



Unha de caranguejo



Rendimento
20 porções (60 unidades)



Tempo de preparo
02:00

Ingredientes

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pata de caranguejo (limpa)	60 unidades	250 g
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	3 colheres (sopa)	15 g
Suco de limão	1 colher (sopa)	15 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Carne de caranguejo (limpa e desfiada)	1 xícara e meia (chá)	300 g
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	2 colheres (chá)	10 g
Manteiga sem sal	1 colher (sopa)	15 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	4 xícaras (chá)	800 ml
Purê de batatas AJINOMOTO®	2 xícaras (chá)	200 g
Farinha de trigo	3 xícaras (chá)	330 g

MONTAGEM

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	220 g
Ovo (batido)	4 unidades	200 g
Farinha de rosca	2 xícaras (chá)	280 ml

Modo de Preparo

1. Faça o recheio: em um bowl médio, coloque as patas de caranguejo, o Caldo SAZÓN® Profissional e o suco de limão, e misture. Cubra com plástico-filme e reserve na geladeira por 1 hora para tomar gosto.
2. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte as patas de caranguejo temperadas e refogue por 3 minutos, ou até mudarem de cor. Reserve para esfriar.
3. Prepare a massa: em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até dourar. Acrescente a carne de caranguejo e o Caldo SAZÓN® Profissional, e refogue por mais 3 minutos, ou até secar o líquido formado.
4. Adicione a manteiga e a água, e tampe a panela. Ao levantar fervura, junte o Purê de Batatas Ajinomoto® e a farinha de trigo, e mexa vigorosamente por 5 minutos, ou até soltar do fundo da panela. Transfira para uma superfície lisa, espere amornar e sove por 5 minutos, ou até desgrudar das mãos. Reserve.
5. Montagem: divida a massa reservada em 60 porções iguais. Envolve cada pata de caranguejo em uma porção de massa, passe pela farinha de trigo, pelo ovo e, por último, pela farinha de rosca. Repita o procedimento com todas as porções.
6. Frite em imersão, aos poucos, em óleo quente, por cerca de 5 minutos, ou até dourarem. Escorra e sirva em seguida.