

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

<http://casademacau.com.br/gastronomia.php>

**Rolando Maria da Luz
Confrade Representante da ACM-SP**

*** SABORES DE MACAU ***
Aula: 06 de Março de 2016

LACASSÁ À MODA DE SINGAPURA

por Natércia Luz Silva

Lacassá, Macarrão de arroz, “rice vermicelli” ou “mai fan” é uma massa feita com farinha de arroz. Podemos usá-la frita ou em sopa com camarões frescos preparada com balichão ou molho de tomate e pimenta vermelha

LACASSÁ À MODA DE SINGAPURA

Ingredientes:

- 200 gr de lacassá (macarrão de arroz)
- 150 g de carne de porco assada (chá siu), fatiada e cortada em tiras finas
- 150 g de camarão pequeno descascado e temperado com sal e pimenta
- 1 cebola fatiada
- Meio pimentão vermelho e meio pimentão verde cortados em tiras finas
- 1 ovo (em omelete e cortado em tiras)
- 4 cogumelos
- 1 dente de alho esmagado

Temperos:

- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de shoyu claro
- Óleo
- 1 colher (sopa) de caril em pó (a gosto)
- 1/2 cubo de caldo de legumes diluído em meia xícara de água morna
- 1 colher de chá de molho de ostra

Modo de Preparo

1. Hidratar o macarrão de arroz conforme instruções na embalagem. Escorrer.
2. Demolhar os cogumelos chineses em água morna por 1 hora. Escorrer e cortar em tiras. Temperar com açúcar, shoyu e um pouco de óleo.
3. Fritar o camarão em pouco óleo. Reservar.
4. Numa frigideira ou num wok, colocar pouco óleo, e deixar fritar rapidamente a cebola e os pimentões. Retirar e fritar os cogumelos por uns 2 minutos ou até amolecerem, retirando em seguida.
5. Na mesma frigideira, fritar o alho, adicionar o caril diluído em um pouco de água e deixar fritar rapidamente sem queimar.. Acrescentar em seguida o macarrão, camarão, chá siu e o restante dos ingredientes. Misturar bem até todos os ingredientes adquirirem uma cor uniforme.