

BOLINHO DE JACARÉ I

1 kg. de carne de jacaré moída
100 g. de farinha de milho ou farinha de mandioca flocada
3 ovos inteiros
3 dentes de alho, picadinhos
pimenta-do-reino e sal a gosto
salsinha e cebolinha bem picadinhas

Misturar todos os ingredientes. Fazer bolinhas e fritar em óleo quente. Escorrer em papel toalha e servir.

BOLINHO DE JACARÉ II

500 grs. de carne de jacaré
500 grs. De batata
3 colheres de sopa de cebola picadinha
3 ovos batidos
1 dente de alho picadinho
2 tomates sem pele em sementes picados
pimenta-do-reino, louro e sal a gosto
3 colheres de sopa de salsinha, cebolinha e coentro bem picadinhas
Farinha de rosca e óleo

Cozinhe o jacaré com sal e limão durante 30 minutos lheres de sopa de salsinha, cebolinha e coentro bem picadinhas

CALDO BASE DE JACARÉ

ossos de um jacaré
azeite e óleo
sal a gosto
3 cebolas grandes cortadas em 4
6 dentes de alho
salsão
2 alhos porros (opcional)
3 cenouras cortadas em 2
2 tomates cortados em 4
4 folhas de louro
4 galhos de salsinha
4 cebolinhas

Forrar o fundo de uma panela com metade de azeite e metade de óleo. Quando estiver quente, acrescentar os dentes de alho, a

cebola e deixar amolecer. Acrescentar os ossos do jacaré e deixar a carne (que sobrou nos ossos) perder a cor. Acrescentar o resto dos temperos e colocar água até que os ossos estejam cobertos. Deixar cozinhar em fogo brando até que o líquido se reduza um pouco (mais ou menos 1 _ a 2 horas).

MOQUECA BAIANA DE CARNE DE JACARÉ

1 kg. de filé de jacaré, tirados do rabo (opcionalmente, pode ser feita com carne desfiada tirada das costelas)

suco de meio limão

sal e coentro a gosto

_ vidro de leite de coco

1 tomate cortado em rodela

_ pimentão verde, cortado em rodela

1 cebola cortada em rodela

3 colheres de sopa de azeite de dendê

Temperar os filés com o suco de limão e sal. Deixar meia-hora no tempero. Colocar então os filés em uma travessa de barro. Cobri-los com as rodela de tomate, cebola, pimentão e com o coentro. Colocar o leite de coco. Em seguida, colocar o azeite de dendê. Levar a travessa ao forno, até que a carne esteja cozida, entre 15 a 20 minutos.

Servir com farofa de dendê e arroz branco.

APERITIVO DE JACARÉ (cru)

300 g. de carne de jacaré crua, desfiada bem miudinha

suco de meio limão

3 dentes de alho, amassados

1 cebola pequena, bem picadinha

5 folhas de hortelã, picadas (ou outra erva de sua preferência)

azeite a gosto

Deixar a carne marinar no suco de limão. Acrescentar o sal, as ervas e regar com azeite. Misturar tudo.

Servir com torradinhas ou crackers.

APERITIVO DE JACARÉ (cozido)

300 g. de carne de jacaré crua, desfiada

sal a gosto

3 dentes de alho, amassados
 1 cebola picada
 azeite (usamos azeite trufado)
 pimenta rosa

Refogar a cebola, o alho no azeite. Acrescentar a carne e temperar com sal. Acrescentar no final a pimenta rosa.
 Servir com torradinhas ou crackers.

ISCAS DE JACARÉ À MILANESA

Usamos a carne das costelas e das patas.
 Cortar a carne em tirinhas, e temperar meia-hora antes com sal, suco de limão. Passar as tirinhas em ovo batido e depois na farinha de rosca. Fritar em óleo quente até dourar, mas cuidado para não deixar ressecar. Escorrer bem em papel toalha.
 Servir com molho de maionese, temperado com alho e cebolinha.

CASQUINHA DE CARNE DE JACARÉ

_ kg. de carne de jacaré desfiada (tirada das costelas)
 1 tomate sem pele e sem caroços
 _ pimentão verde, sem pele
 _ maço de cheiro verde
 2 dentes de alho, amassados
 1 cebola bem picada
 sal a gosto
 farinha de rosca e/ou queijo parmesão ralado

Refogar o alho e a cebola no azeite. Acrescentar a carne de jacaré e em seguida, juntar os demais ingredientes. Refogar por alguns minutos (nunca por muito tempo, pois a carne torna-se borrachuda). Colocar este recheio nas casquinhas ou em potinhos apropriados, cobrir com farinha de rosca e/ou queijo parmesão ralado. Levar ao forno rapidamente antes de servir.

FILEÉ DE JACARÉ COM ERVAS

_ kg. de filés de jacaré, cortados grossos da parte do rabo

Temperar meia-hora antes com cebola picadinha, suco de limão e sal. Selar os filés na frigideira com azeite, até dourar um pouco. Colocar em uma fôrma refratária, regar com um pouco mais de azeite e cobrir com papel alumínio. Levar ao forno médio por aproximadamente 15 a 20 minutos (a carne de jacaré não pode cozinhar demais, pois pode ficar borrachuda).

Separadamente, preparar um molho com ervas: alecrim, tomilho fresco e 2 dentes de alhos cortados em lâminas. Fritar as ervas e o alho no azeite e acrescentar sal a gosto.

Retirar os filés do forno e cobrir com o molho de ervas.

Servir com purê de batata baroa.

HAMBÚRGUER DA CARNE DE JACARÉ

_ kg. de carne de jacaré moída (das patas e/ou das costelas)

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 cebola ralada

cheiro verde (opcional)

Misturar a carne de jacaré moída com o sal, a pimenta-do-reino, a cebola e o cheiro verde. Formar os hambúrgueres com as mãos, mas não fazê-los muito finos.

Esquentar um pouco de óleo em uma frigideira, e fritar os hambúrgueres até que dourem, de ambos os lados.

CARNE DE JACARÉ ASSADA

Pode ser feita tanto no forno como na churrasqueira. Usar a carne do rabo inteiro.

Temperar a carne com sal, suco de limão, alho amassado e cebola picada. **Não tem que deixar pegar tempero?** Regar com um pouco de azeite. Embrulhar ou cobrir a peça com papel alumínio. Colocar para assar. O tempo para se assar seria o mesmo que de um peixe, dependendo do tamanho da peça.

CHURRASCO DE JACARÉ

1 kg. de carne de jacaré (do rabo)

1 copo de vinho branco ou vinagre **(Seria melhor a medida em ml)**

suco de 1 limão

2 cebolas médias

alho **(quanto de alho?)**

cheiro verde
sal e pimenta-do-reino a gosto

Bater todos os ingredientes no liquidificador e depois colocar a peça com o tempero numa vasilha para marinar por pelo menos 4 horas. Escorrer bem o tempero. Colocar na grelha da churrasqueira até que cada lado esteja bem dourado.

FRICASSÉ DE JACARÉ

1 _ kg. de carne de jacaré (das costelas)
sal a gosto
suco de 1 limão
1 cebola média cortada em rodela
2 colheres de sopa de óleo
2 tomates sem sementes
2 cenouras
1 folha de louro
salsinha
6 xícaras de chá de água
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
3 colheres de sopa de farinha de trigo
3 colheres de sopa de vinho branco seco
1 xícara de chá de creme de leite fresco ou em lata
3 gemas
1 lata de aspargos cortados em pedaços ou cogumelos em conserva cortados em lâminas

Limpar a carne, lavá-la, cortar em pequenos pedaços e temperá-la com sal, cebola e suco de limão. Deixar descansar por meia-hora. Aquecer o óleo em uma panela, colocar a carne e deixar dourar. Acrescentar os tomates. Quando os tomates se desmancharem, colocar as cenouras, a folha de louro e a salsinha. Misturar bem. Juntar a água e deixar ferver até que a carne fique macia (cuidado para não cozinhar demais, pois a carne de jacaré se cozinhar muito, fica parecendo borracha). Retirar do fogo, coar o caldo e reservá-lo. Colocar em uma panela a manteiga para derreter. Acrescentar a farinha de trigo e misturar bem. Retirar do fogo e acrescentar uma a uma, 4 xícaras de chá de caldo reservado. Misturar bem, juntar o vinho, continuar misturando e levar ao fogo mexendo até engrossar. Juntar _ xícara de chá de creme de leite, continuar mexendo até

ferver. Retirar do fogo e acrescentar as 3 gemas que já devem estar desmanchadas no restante do creme de leite. Misturar bem e acrescentar finalmente a carne e os cogumelos ou aspargos. Colocar a panela em banho-maria (para o creme de leite não talhar), e ir misturando o fricassê delicadamente até engrossar. Servir com arroz branco e batata palha ou frita.

OBSERVAÇÕES:

- a carne de jacaré é muito delicada
- não deve ficar cozinhando muito tempo, pois fica borrachuda
- se fizer no espeto ou frita, cuidar para não ressecar
- é bom temperar antes: cebola, alho, suco de limão e sal (não é preciso ser de véspera)
- o sabor é muito delicado
- não tem praticamente gordura e é clara, semelhante à carne de frango
- tanto para cozimento como para fritar, o ideal é que os pedaços sejam da mesma espessura
- o filé fino, grelhado no azeite (temperar antes), parece um peito de frango, menos seco, porém para assar, assa mais rápido que o frango
- a carne das costelas, se separada dos ossos, é tão macia e saborosa quanto a do rabo. Dá para ser muito bem aproveitada.
- a carne das patas, pode ser cortada em tiras, iscas e moída também (fizemos hambúrguer)
- com os ossos da carcaça, fizemos o caldo base