

Paraenses criam vatapá em pó e instantâneo com preparo em 10 minutos; confira

Foto: Divulgação – Seguindo a ideia do macarrão instantâneo, de preparo em 3 minutos, o vatapá é apresentado nos sabores camarão e frango

Quem nunca comeu um macarrão instantâneo de preparo em 3 minutos? Conhecido por miojo, lámen ou ainda nissin, a massa é comum nas dispensas das casas das pessoas, tendo o preparo rápido como o grande atrativo, pois em poucos minutos se tem uma refeição saborosa.

Como proposta de uma disciplina da universidade, os paraenses Fábio e Sthefanny Pavão resolveram investir em algo inovador e criaram o vatapá em pó e instantâneo, parecido com o a ideia do miojo, onde os ingredientes, que estão em pó são misturados à água, e em poucos minutos, é finalizado um dos pratos típicos da culinária do norte e nordeste do país.



“O vatapá instantâneo é produzido naturalmente, sem conservantes, e tem validade de 6 meses. Os ingredientes são em pó, e seguem a receita do vatapá tradicional paraense, que traz o pimentão, tomate, cebola, cheiro-verde (coentro), alho, e o trigo, colorido com o dendê num processo de queimação, além do camarão desidratado”, conta o criador da ideia Fábio.

Além do sabor camarão, o vatapá instantâneo pode ser encontrado no sabor frango, e Fábio conta que há novos sabores sendo estudado. “Pretendemos lançar o vatapá apimentado, o de pirarucu, e possivelmente o de bacalhau, além de querermos lançar em porções de consumo individual em copos, e adicionarmos o jambu desidratado nas receitas”, revela.

O vatapá instantâneo está disponível em pacotes de 250 gramas, para serem diluídos em 1,5 litro de água, e fervido por 10 minutos. Rende até 7 porções. Por enquanto, o produto está sendo vendido por pequenos comerciantes, principalmente em Belém e região. Em Manaus, é possível comprar com representantes. A média de preço é R\$ 20.

“Estamos com o mercado interno ainda. Alguns parceiros mediam nossas vendas, e estamos expandindo. Alguns estados estão recebendo o produto via nossos representantes, e em breve, todo o país vai conhecer nosso produto”, completa Fábio.

Por:William Costa/portalamazonia.com

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp (93) 98404 6835- (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp:-93- 984046835 (Claro)

Site: WWW.folhadoprogresso.com.br E-mail:folhadoprogresso@folhadoprogresso.com.br e/ou e-mail: adeciopiran_12345@hotmail.com