



## Pousada Píer da pedra – FUNGI DE ARATU



*Aratu refogado com mingau de mandioca (4 porções)*

Aratu refogado; 500 g de aratu desfiado; 1 colher de sopa de gengibre ralado; 3 colheres de sopa de coentro picadinho; 400 g de tomate, sem pele e sem semente, picadinho; 200 g de cebola picadinha; 60 grs de pimentão vermelho e amarelo; 2 dentes de alho amassados ou picados; 100 ml de azeite; 200 ml de leite de coco; Sal à gosto

Aqueça uma panela de barro, adicione azeite e alho até dourar.

Logo adicione a cebola, tomate, gengibre e os pimentões. Tampe a panela e deixe ferver em fogo brando por 10 minutos. Após os 10 minutos, adicione o aratu desfiado. Deixe ferver por mais 15 minutos com a panela tampada. Com o aratu já cozido adicione o restante do coentro.

Mingau de mandioca

200 grs de massa de mandioca peneirada; 400 ml de leite de coco fresco; sal à gosto

misturar todos os ingredientes diluindo e levar ao fogo até ferver e ficar espesso.