



Paraíso das águas



**Peixe inteiro na brasa envolto em folha de bananeira
Acompanhado de farofa de cebolinhas, macaxeira frita e arroz de coco**

Peixe na brasa

Ingredientes:

- 1.800 kg de peixe inteiro
- 2 colheres de chá de sal
- 1 colher de café de pimenta do reino
- 2 colheres de sopa de suco de limão

Farofa de cebolinhas

- 4 colheres de sopa de cebolinhas verdes picadas
- 1 colher de café de pimenta de cheiro
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 xic.de farinha de mandioca

Arroz de coco

- 1 xic.de arroz
- 1 xic de leite de coco
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 xic de caldo de peixe
- 2 tomates cortados em cubo
- 2 colheres de sopa de coentro picado
- ½ cebola picada
- 1 colher de café de pimenta de cheiro

Modo de preparo:

Farofa

Derreta a manteiga e acrescente a cebolinha aos poucos coloque a pimenta de cheiro e a farinha de mandioca.

Arroz de coco

Refolgue a cebola,coentro,tomate e o coentro acrescente a pimenta de cheiro e o tempero para frutos do mar um tablete.

Adicione o arroz envolva o tempero acrescente o leite de coco e o caldo de peixe,deixe cozinhar.

Macaxeira frita

Cozinhe a macaxeira corte a em pedaços médios e frite as em óleo quente.