



Bar e Restaurante da Vera



Posta de peixe frita sobre feijão de coco acompanhado de arroz de coentro E macaxeira frita

Nome sugerido para o prato: Pescado a São Cristovão

Ingredientes:

- 1 Posta de peixe (cavala, camurim, ou outro peixe da região)
- 2 xic. De feijão mulatinho pronto (os grãos)
- 200 g de macaxeira cozida
- 180 g de arroz branco
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1 colher chá de sal de pimenta do reino com sal
- 1 colher de sopa de coentro picado
- 1 colher de chá de cebola ralada
- 1 colher de chá de manteiga
- 1 colheres de sopa de azeite

Modo de preparo:

Peixe

Tempere o peixe com o sal a pimenta do reino e o suco de limão. Reserve por 10 min.

Feijão de coco

Faça o feijão mulatinho como de costume tempere com alho, cebola, tomate, coentro cebolinho charque, folhas de louro caldo de costela ou de carne.

Passo o no liquidificador peneire junto com o leite de coco separando a sólida da pastosa. Leve ao fogo e deixe engrossar.

Arroz de coentro

Refolgue a cebola na manteiga junte o coentro e o arroz acrescente uma folha de louro para perfumar.

Macaxeira frita

Corte a macaxeira cozida em palitos. Frite as em óleo quente e tempere com sal.