



## Sabor e Arte



**Posta de peixe com molho suave de cajá e coentro, crocante de batata doce acompanhado de arroz de marisco**

**Nome sugerido para o prato: Pescado Cítrico com Risoto Del Maré**

### Ingredientes

- 1 posta de peixe
- 100 g de mariscos
- 120 g de arroz branco
- 2 colheres de sopa de requeijão
- Sal, pimenta e limão a gosto.
- Para o molho de cajá e coentro:
  - 120 ml de suco concentrado de cajá adoçado
  - 1 colher de chá de manteiga
  - 1 colher de chá de cebola picada
  - 1 colher de sopa de coentro
  - 1 colher de café de amido de milho
- Crocante de batata doce:
  - 1 batata doce pequena descascada, ralada em ralador fino

### Modo de preparo:

- Tempere o peixe e frite-o até dourar, reserve.
- Em uma panela misture os mariscos temperados com requeijão e o arroz branco.
- Refolgue a cebola na manteiga acrescente o coentro e o suco de cajá e o amido de milho deixe reduzir.