



Bar do Trevo

Receita: Peixe inteiro com manteiga de coentro e farofa de banana com canela



Nome sugerido para o prato: Pescado ao garam masala
Foto 09 PROQUA (75,8 kb)

Ingredientes:

- 1 peixe inteiro sem as vísceras com mais ou menos 1,8 kg
- 1 xic de farinha de mandioca
- 2 bananas pratas maduras em rodela
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de café de sal
- 1 colher de sopa de canela em pó

Para manteiga de coentro

- 3 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de coentro picado

Modo de preparo:

Refolgue a banana na manteiga, acrescente a farinha de mandioca, a canela e o sal.

Para o peixe:

Tempere o peixe com limão, sal e pimenta do reino a gosto, frite-o em uma frigideira teflonada. Introduza a farofa de banana no meio do peixe.

Para manteiga de coentro:

Derreta a manteiga, com uma colher retire a espuma que ficará na superfície, acrescente o coentro picado e sirva sobre o peixe.