



## O pescador



### **Manuê de peixe**

Filé de peixe com crosta de massa mandioca em folha de bananeira, pirão de peixe e mandioca, arroz e banana assada na casca (3 porções)

### **Peixe com crosta**

300 grs de filé de peixe; sal, pimenta do reino e suco de ½ limão; massa de mandioca o quanto baste p/ envolver o peixe; 1 folha de bananeira passada pelo fogo p/ ficar maleável  
50 ml de azeite ; tempere o peixe com sal, azeite , pimenta e o suco de limão e deixe tomar gosto. Passe ele pela massa apertando bem e depois embrulhe na folha e leve ao forno e asse por 20 minutos em forno médio.

### **Pirão de peixe**

2 cebolas grandes cortadas em rodela; 3 dentes de alho; 4 ramos de coentro  
2 talos de cebolinha verde; 8 xícaras de água; 2 colheres (sopa) de suco de limão  
1 cabeça de peixe (de peixes de carne branca); Sal à gosto  
1 1/2 xícara de massa de mandioca. (acrescente mais se quiser mais espesso)

Refogue o alho e depois a cebola, Coloque todos os ingredientes em uma panela, menos a massa, leve ao fogo alto, deixe ferver, abaixe o fogo, tampe a panela, cozinhe até a cabeça do peixe começar a se desfazer, tire do fogo, coe o caldo e coloque em outra panela. Leve o caldo ao fogo alto, deixe aquecer, acrescente a massa de mandioca aos poucos, mexendo sempre para não empelotar, até obter um pirão homogêneo.

### **Arroz**

2 xícaras de arroz cozido como de costume.

### **Banana assada na casca** - 1 bananas tipo comprida (terra) bem maduras

açúcar a gosto;

Depois de lavar a banana fazer um corte no comprimento na casca e colocar em uma forma. Se quiser pode colocar açúcar no corte. Pode ser assada no forno ou em uma grelha no fogo brando. Virar para cozinhar dos dois lados.