



Arikindá dos Carneiros



Peixe Arikindá

peixe fresco assado, purê de macaxeira e arroz de cheiro verde (2 porções)

250 grs de filé de peixe
sal e pimenta do reino à gosto
50 ml de azeite de oliva

asse o peixe temperado no azeite até dourar

Purê de Macaxeira

400 grs de macaxeira cozida e amassada; 1 xícara (chá) de leite; 2 colheres (sopa) de manteiga; 1 pitada de noz-moscada; Sal à gosto
100 grs de creme de leite; 1 colher de sopa de requeijão cremoso ou catupiry
100 grs de queijo coalho ralado grosso

Misturar todos os ingredientes (exceto o queijo coalho que deve ser colocado no fim) e levar ao fogo e mexer por 5 minutos e no fim o queijo.

Arroz de cheiro verde

2 xícaras de arroz cozido; 2 colheres de sopa de cheiro bem picado
½ dente de alho picado; 1 colher de sopa de cebola picada
100 ml de caldo de legumes (1/3 de cubo); 50 ml de azeite de oliva

refogar o alho com azeite e depois a cebola e em seguida o cheiro com o caldo de legumes até ferver, adicione o arroz e mexa