



## **Peixe com escamas de banana da terra, servido com pirão de caranguejo**

### Ingredientes

#### Peixe

4 filés de peixe (180 g cada)

60 ml de azeite de castanha

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

1 limão

1 banana-da-terra madura

### Modo de Preparo:

Temperar o peixe com suco e raspas do limão, sal e pimenta a gosto. Esquentar uma frigideira ou chapa de ferro com fundo grosso. Colocar o azeite e em seguida os filés de peixe temperados para selar dos dois lados rapidamente. Para evitar que o peixe grude na chapa, esquentar bem, e secar um pouco os filés com um papel absorvente ou pano de cozinha limpo antes de selar.

Cortar lâminas da banana da terra, marca-las na mesma chapa onde selou o peixe, e montar em cima dos filés em formato de escama, sobrepondo a metade de cada lâmina com a outra até cobrir todo o filé. Finalizar no forno antes de servir.

### Pirão de caranguejo

60 ml de óleo de coco

1/2 cebola picada

2 dentes de alho

Meio pimentão amarelo sem sementes picado em cubos

Meio pimentão vermelho sem sementes picado em cubos

2 tomates maduros picados

200 g de carne de caranguejo catada

Pimenta-do-reino a gosto

200 ml de leite de coco

80g de Farinha de Mandioca

1 colher de sopa de urucum moído (opcional)

Broto de coentro a gosto

### Modo de preparo

Dourar os dentes de alho e a cebola em uma panela com o óleo de coco. Adicionar os pimentões e cozinhar até que fiquem macios.

Adicionar em seguida os tomates e a carne de caranguejo catada.

Refogar bem, temperar com sal e pimenta. Colocar o leite de coco, incorporar ao líquido da cocção e se necessário adicionar um pouco de caldo de peixe ou de legumes. Engrosse essa mistura com a farinha de mandioca, derramando aos poucos sem parar de mexer com uma colher de pau.

Dar cor com o urucum moído e finalizar com o broto de coentro se desejar.

#### Farofa de beiju

1/2 cebola

50 ml de óleo de coco

Sal a gosto

100 g de coco fresco ralado

120 g de farinha de beiju

Flor de sal a gosto

Modo de preparo.

Dourar a cebola em uma frigideira com o óleo de coco, adicione o sal para que a cebola sue um pouco e libere aroma e suco. Adicionar o coco fresco ralado ao refogado e em seguida a farinha de beiju para dourar um pouco e ficar crocante. Checar o tempero e corrigir se necessário.

#### Pastel de vento

250 g de farinha

1 colher (chá) de cachaça

Sal a gosto

1/2 copo de água

Óleo para fritura

Modo de Preparo

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo e o sal.
2. Adicione o óleo e a cachaça à mistura de farinha.
3. Acrescente a água morna aos poucos, mexendo até que a massa comece a se formar.
4. Transfira a massa para uma superfície levemente enfarinhada e sove por aproximadamente 5 a 10 minutos, até obter uma massa lisa e elástica.
5. Envolve a massa em plástico filme e deixe descansar por 30 minutos.
6. Esticar a massa com rolo até ficar bem fina.
7. Dobrar a massa sobre si mesma, e cortar com um cortador/molde em formato de caranguejo

8. Aquecer o óleo (180C), fritar os pastéis de vento e ao retirar, deixar descansar em uma grade de bolo, ou no papel toalha para retirar o excesso de óleo.

