

Peixe na telha

INGREDIENTES:

- 400 g peixe de couro (pintado ou surubim)
- 1 limão
- 2 dentes alho, socado com um pouco de sal
- Óleo
- 3 colheres de sopa de leite de coco
- 1 xícara de chá de farinha de mandioca
- Salsinha, cebolinha verde e coentro, picados a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta malagueta picada

Para o caldo:

- 1 cebola ralada
- 1 dente alho socado com um pouco de sal
- 1 colher de sopa de óleo
- 30 g colorau
- 1 litro água
- Salsinha, cebolinha verde e coentro quanto baste
- Sal a gosto
- Pimenta malagueta, picada, quanto baste

Para a decoração:

- Cebolinha verde em finas rodela
- Pimentão verde em rodela
- Tomate em rodela
- Azeitonas verdes

MODO DE PREPARO:

1. Espremer os limões, picar os temperos e fatiar os ingredientes para a decoração.
2. Temperar o peixe com o suco de limão e com o alho.
3. Dourar o peixe no óleo quente, para tirar o sabor de alho cru.
4. Virar as postas no óleo e escorrer.

Para o caldo:

1. Aquecer o óleo, dourar a cebola, juntar o alho amassado, o colorau e refogar mexendo sempre, até o colorau ficar seco.
2. Acrescentar a água fervente e deixar no fogo por quinze minutos, colocando os demais ingredientes.
3. Derramar o caldo na telha, com o fogo ligado, de maneira que cubra até a metade.
4. Colocar os filés de peixe e cozinhar durante oito a dez minutos.
5. Salpicar um pouco de salsinha, cebolinha-verde e coentro.
6. Corrigir o sal e a pimenta.

7. Puxar o peixe para uma extremidade da telha e, na outra, juntar a farinha aos poucos e mexer com uma colher de pau, até formar um pirão mole.
8. Derramar o leite de coco sobre o peixe e deixar mais alguns instantes no fogo.
9. Decorar com a cebolinha-verde, os pimentões, os tomates e as azeitonas.
10. Servir bem quente.