



Arena Gastronômica 21ª FENEARTE
Chef Lúcia Soares
Peixe Ruramar

Ingredientes:

200g de filé de Peixe;
150g de camarão filé;
03 Pimentões coloridos (verde, vermelho, amarelo);
Azeitonas a gosto;
Passas de caju a gosto;
Farinha de mandioca (quanto baste);
Sal, pimenta, canela em pó e ervas finas a gosto;
Azeite (quanto baste);
Macaxeira palha a gosto;
Cachaça (quanto baste);
Mel de engenho (para montagem).

Modo de Preparo:

1. Tempere o peixe com sal e pimenta e grelhe.
Flambe o camarão na cachaça com pimentões coloridos, azeitonas, passas de caju; depois acrescente a farinha de mandioca e macaxeira palha, com um suave toque de canela em pó; montagem do prato a gosto; finalize com mel de engenho.