



## 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 cajú; 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.