



## Arena Gastronômica 21ª FENEARTE

Chef Pedro Godoy

### Peixe Grelhado, Vatapá de Siri e Salsa de Banana da Terra

#### Ingredientes:

##### Para o peixe grelhado:

200g Filé de peixe;

50g Manteiga;

20g Óleo;

1 ramo Tomilho;

10g Raiz de coentro;

1 dente Alho;

10g sal;

15mL Limão.

#### Modo de Preparo:

##### Para o peixe grelhado:

1. Tempere o peixe apenas com sal.

2. Em uma frigideira de fundo triplo, aqueça bem o óleo e grelhe o peixe até que fique bem dourado.

3. Acrescente o restante dos ingredientes na hora que virar o peixe.

4. Regue a manteiga até que o peixe esteja devidamente cozido.

##### Para o Vatapá:

100g Carne de siri;

100mL Leite de coco;

100mL Caldo de peixe;

2 Tomates tostados;

50g Brioche;

2 dentes Alho;

20g Gengibre;

1 Cebola;

10g Talo de coentro;

10g Pimenta de cheiro;

3g Semente de coentro;

20g Óleo de coco;

20g Azeite de dendê;

1 Folha de louro.

#### Para o Vatapá:

Em uma caçarola ou panela para molho, use o óleo de coco junto com o dendê para iniciar o refogado.

2. Acrescente a semente de coentro e em seguida alho, gengibre, talo de coentro, pimenta de cheiro e cebola.

3. Quando estiver tudo bem refogado, acrescente o siri e em seguida o caldo de peixe e o tomate torrado processado.

4. Enxarque o brioche com leite de coco e use isso para engrossar o vatapá. Finalize com limão e coentro.



### Ingredientes:

#### Para a Salsa de banana da terra:

1 Banana da terra crua;  
2 Cebolas roxas;  
1 pé Folhas de coentro;  
2 Pimenta dedo de moça;  
50g Amendoim torrado e moído;  
 $\frac{1}{2}$  Manga verde em cubos;  
50mL Azeite de oliva;  
10mL Limão (sumo);  
5g Sal;  
3g Pimenta do Reino.

### Modo de Preparo:

#### Para a Salsa de banana da terra:

1. Corte a manga e a banana em tamanhos iguais, cubos pequenos.
2. A cebola roxa corte julienne (tiras) extremamente fino e delicado. Lave a cebola pelo menos 2 vezes e deixe descansar em água gelada.
3. Corte a pimenta em brunoise bem fino também.
4. Misture todos os ingredientes com delicadeza. Acerte o sal e busque acidez elevada.