

PRIMI PIATTI

Peixada

Origine: Brasile

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pesce	5 tranci
Limoni	2
Cipolle grandi	2
Aglione	2 spicchi
Pomodori grandi maturi spellati	2
Prezzemolo	
Scalogno	
Coriandolo tritato	
Patate sbucciate e bollite	5
Olio d'oliva	1 tazza
Farina di mandioca	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Condite i tranci di pesce lavati e asciugati con il succo di 2 limoni e 1 cucchiaio di sale. Ponete in frigo in 30 minuti per fare insaporire. Prendete una pentola d'argilla grande e sfregatevi l'interno con l'aglio.
- 2 Ungetela poi con mezza tazza di olio d'oliva. Grattugiate le cipolle, schiacciate i pomodori in modo da ottenere una purea e triturate il prezzemolo, lo scalogno e il coriandolo.
- 3 Mescolate il tutto, condite con il coriandolo tritato e un cucchiaio pieno di pepe nero. Bagnate con il succo ottenuto dal pesce, che avete lasciato marinare in frigo.
- 4 Disponete nella pentola gli i tranci di pesce, e alternate ad ogni strato i vari condimenti. Versatevi il resto dell'olio d'oliva e portate a fuoco forte fino ad ottenere il bollore.

5

Abbassate la fiamma (media), coprite la pentola e lasciate cucinare finché il pesce non sarà cotto.