



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.

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.

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:

- 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 tostado 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;
- ½ 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.