

Peixe com Banana

Ingredientes:

- 1 kg de carapau em postas
- 2 unidades de pimentão verde em tiras
- 1 unidade de cebola picada
- 1 xícara (chá) de coentro picado
- 1 colher (sopa) de azeite
- 6 unidades de banana prata
- quanto baste de farinha de mandioca crua
- quanto baste de sal
- quanto baste de pimenta-do-reino branca

Confeção:

Coloque em uma panela grande, regada com azeite, as postas de peixe juntamente com os temperos.

Deixe refogar em fogo baixo durante cerca de 30 minutos, mexendo às vezes para não grudar no fundo da panela.

Quando o caldo estiver encorpado e o peixe cozido, retire as postas e reserve.

Acrescente as bananas verdes, descascadas, e cozinhe até ficarem macias.

Para servir, coloque em cada prato a farinha crua de mandioca.

Despeje por cima uma quantidade do caldo de peixe bem quente, para fazer o pirão no próprio prato, remexendo a mistura.

O peixe e a banana devem ser servidos separadamente.