

Tainha recheada com farofa de camarão



Ingredientes:

- 1 tainha inteira, aberta pelo dorso
- 1 limão
- ½ kilo de camarão sete-barbas limpo
- ½ pimentão vermelho cortado em pedacinhos
- 1 cebola picadinha
- 2 colheres bem cheias de manteiga
- 1 xícara de farinha de mandioca branca fina
- 2 ovos cozidos
- 50 gramas de azeitonas pretas sem caroço
- Sal
- Agulha e linha para costurar a tainha

Modo de preparo:

Esfregue toda a tainha com limão, passe sal e reserve. Coloque o camarão só com um pouco de sal em uma panela de pressão, tampe quando começar a apitar, abaixe o fogo e conte 10 minutos. Em uma panela, derreta a manteiga, coloque o camarão, o pimentão e a cebola. Deixe refogar em fogo baixo. Quando estiver bem refogado, corrija o sal e coloque a farinha de mandioca. Deixe dourar a farinha a ponto de obter uma farofa bem molhada. Apague o fogo e misture os ovos cozidos amassados e as azeitonas picadas. Encha toda a tainha e reserve a farofa que sobrar. Costure o dorso da tainha de modo que a farofa não transborde para fora. Embrulhe a tainha em papel alumínio e ponha em uma assadeira. Coloque no forno alto pré-aquecido, por 30 minutos com o papel alumínio. Retire o papel alumínio reduza para forno médio, e deixe na assadeira por mais 20 minutos ou até ver que a tainha está dourada. Corte a tainha em fatias de 2 a 3 cm da cabeça até a calda e espalhe o restante da farofa ao redor. Sirva quente.