

Vigésimo Oitavo

Agrinordeste



**AULAS SHOW
RECEITAS**

**Chef
Claudemir Barros**



Tilápia recheada com Jerimum e Ervas e Molho ao Coco com Farofa de Picica

Ingredientes:

Para a Tilápia recheada com Jerimum e Ervas:

200 g de filé de tilápia;
1 dente de alho picado;
30 g de cebola picada;
50 g de coentro picado;
20 mL de manteiga de garrafa;
80 g de jerimum cozido;
Sal e pimenta do reino a gosto.

Para o Molho ao Coco:

20 mL de manteiga de garrafa;
10 g de alho picado;
20 g de cebola picada;
Aparas de tilápia (“sobras” da tilápia limpa);
10 g de colorau;
20 mL de caldo de legumes;
30 mL de leite de coco;
10 g de coentro picado.

Para a Farofa de Picica:

60 g de farinha de mandioca Feira Nova;
10 mL de manteiga de garrafa;
20 mL de água ou caldo de legumes;
15 g de cebola em cubos pequenos;
10 g de tomate em cubos pequenos;
15 g de cebolinho picado;
Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de Preparo:

Para a Tilápia recheada com Jerimum e Ervas:

1. Tempere a tilápia com sal e pimenta;
2. Faça um refogado com a manteiga, alho, cebola, o jerimum e o coentro .
3. Recheie a tilápia com o refogado de jerimum.

Para o Molho ao Coco:

1. Em uma panela aquecida, adicione a manteiga, o alho, a cebola; após fervura adicione colorau, seguido do caldo; após nova fervura, coloque o leite de coco;
2. Ao finalizar com o leite de coco, deixe reduzir até obter a consistência de um molho espesso.

Para a Farofa de Picica:

1. Em uma panela aquecida, adicione a manteiga, o alho e a cebola;
2. Coloque a água e disponha a farinha, finalizando com o coentro, misturando sempre até obter uma farofa úmida.

Recado do Chef:

Sem a agricultura, não haverá comida na mesa nem sabor na vida!

Realização:



Apoio:

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



#BORAPERNAMBUCAR



PERNAMBUCO



Patrocínio:



Secretaria de
Desenvolvimento
Econômico



PERNAMBUCO

MINISTÉRIO DO
TURISMO



Acelerar para
desenvolver

