

Vigésimo Oitavo

# Agrinordeste



AULAS SHOW  
RECEITAS

Chef  
Leandro Ricardo



## Filé de Sol com Cebola Confit, Favas Fritas e Purê de Macaxeira e Queijo

### Ingredientes:

#### Para o Creme de Banana com Inhame:

2 kg Filé;  
500 g Sal fino;  
300 mL Azeite.

#### Para o Purê de Macaxeira e Queijo:

800 g de macaxeira cozida, limpa e amassada;  
300 g de queijo coalho picado;  
200 g de creme de leite fresco Campo da Serra;  
sal e pimenta do reino moída à gosto (2 g e 1 g respectivamente).

#### Para a Cebola Confit:

2 kg Cebola roxa laminada bem fininha;  
2 L Suco de uva;  
200 mL Vinagre balsâmico;  
500 mL Vinho tinto seco;  
200 g Açúcar;  
2 folhas Louro.

#### Para as Favas Fritas:

750 g favas secas sem casca, hidratadas e partidas ao meio;  
500 mL Azeite;  
Sal a gosto.

### Modo de Preparo:

#### Para o Filé de Sol:

1. Salgue a carne com o de sal, e deixá-la por 12 horas na geladeira
2. No dia seguinte, lavá-la em água corrente até que o sal esteja no ponto
3. Asse-o em azeite até o ponto desejado.

#### Para o Purê de Macaxeira e Queijo:

1. Processar todos os ingredientes e levar ao fogo mexendo sempre até desgrudar da panela.
2. Sirva com filé de sol assado e fatiado.

#### Para a Cebola Confit:

1. Cortar as cebolas bem fininhas (*julienne*), levar ao fogo até ferver para retirar a acidez.
2. Escorrer e acrescentar todos os outros ingredientes e deixar reduzir em fogo baixo.

#### Para as Favas Fritas:

1. Coloque as favas descascadas e divididas (em cotilédones) para hidratar durante 8h;
2. Aqueça o azeite em uma panela funda sob fogo brando e coloque as favas escorridas para fritar lentamente; quando parar de borbulhar é que estará pronto!
3. Seque em papel e polvilhe sal a gosto.

Realização:



Apoio:

MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO



#BORAPERNAMBUCAR



Secretaria de  
Turismo e Lazer



Patrocínio:



Secretaria de  
Desenvolvimento  
Econômico



PERNAMBUCO

MINISTÉRIO DO  
TURISMO



Acelerar para  
desenvolver

