

Vigésimo Oitavo

Agrinordeste



AULAS SHOW
RECEITAS

Chef
Nina Burkhardt



Escondidinho de Creme de Banana com Inhame e Carne Louca de Casca da Banana

Ingredientes:

Para o Creme de Banana com Inhame:

- ½ quilo de inhame cozido com sal;
- 1 xícara da água do cozimento;
- 2 colheres de sopa de Azeite;
- 1 colher de sopa de sumo de 1 limão;
- 1 dente de alho;
- 6 bananas lavadas, higienizadas e amassadas com um garfo (separe as cascas e reserve).

Para a Carne Louca de Casca da Banana:

- 2 colheres de sopa de azeite;
- 1 cebola média picada;
- 3 dentes de alho picados;
- 1 pimentão pequeno picado;
- 2 folhas de louro;
- 2 colheres de sopa de molho inglês;
- 2 colheres de sopa de Shoyo;
- ½ xícara de molho pronto de tomates;
- 1 colher de sobremesa de páprica defumada;
- Pimenta do reino, cominho, noz moscada a gosto;
- Açúcar mascavo a gosto;
- sal (se necessário);
- Coentro e cebolinha a gosto.

Modo de Preparo:

Para o Creme de Banana com Inhame:

1. No liquidificador coloque o inhame ainda quente, a água, alho, azeite, sumo de limão e sal;
2. Liquidifique bem. Retire do liquidificador;
3. Amasse as bananas e misture o creme de inhame. Reserve.

Para a Carne Louca de Casca da Banana:

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

Montagem:

1. Unte um refratário com azeite.
2. Coloque um pouco do creme de banana em baixo, a carne da casca por cima e cubra com o restante do creme.
3. Leve ao forno médio (180°C) por 15 ou 20 minutos.

Realização:



Apoio:

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



#BORAPERNAMBUCAR



Secretaria de
Agricultura e Lavoura



Patrocínio:



Secretaria de
Desenvolvimento
Econômico



PERNAMBUCO

MINISTÉRIO DO
TURISMO



Acelerar para
desenvolver

