por Andréa Ribeiro

SABORES DA BAHIA!

MARISCADA DE FRUTOS DO MAR (SERVE QUATRO PESSOAS)

INGREDIENTES

- 1kg de marisco (200 g peixe em posta; 200 g de polvo; 200 g de camarão; 200 g siri mole; 100 g de lula; 100 g lagosta)
- 200 g de tomate maduro para o molho
- 100 g de cebola branca
- 100 g de pimentão verde
- 50 g coentro
- 50 g de pimenta doce
- 300 ml de leite de coco
- 100 ml de azeite extra virgem
- Sumo de 3 limões-taiti
- Pimenta preta moída a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue todos os temperos no azeite em fogo baixo, bata no liquidificador, acrescente o leite de coco, deixe ferver e bata novamente no liquidificador. Tempere os mariscos com sal, pimenta preta moída e o sumo de limão e, em uma panela grande, acrescente a base da moqueca que já preparou no liquidificador e coloque o peixe, o polvo já cozido, o siri mole, a lula, a lagosta e o camarão, nessa ordem. Cozinhe por dez minutos e finalize com um belo fio de azeite de dendê, um pouco de coentro e cebolinha bem cortados. No acompanhamento, a sugestão é manter a tradição do pirão, do arroz branco e da farofa de dendê para sentir a harmonia de sabores da Bahia.

Andréa Ribeiro é chef dos restaurantes Mistura Contorno (@mistura.restaurantes) e Mistura Itapuã, em Salvador (BA).

Foto divulgação