

SECONDI PIATTI

Peixada Catarinense

LUOGO: Sud America / Brasile

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 5 tranci di pesce
- limone
- 2 cipolle grandi
- 2 spicchi d'aglio
- 2 pomodori grandi
maturi e spellati
- ½ salsa di coriandolo
- ½ salsa di prezzemolo e scalogno
- 1 cucchiaino di grano di coriandolo tritato
- 5 patate medie sbucciate e cotte in acqua
con ½ cucchiaio di sale
- 1 tazza d'olio d'oliva
- farina di 'manioca'
- sale
- 'pimenta do reino' di grano nero

PREPARAZIONE

1 Condisci i tranci di pesce lavati e asciutti con il succo di 2 limoni e 1 cucchiaio di sale .

Lascia assaporare per 30 minuti, nel frigo.

In una pentola d'argilla grande, sfrega con l'aglio l'interno della pentola. Ungi con $\frac{1}{2}$ tazza d'olio d'oliva. Grattugia le cipolle, schiaccia i pomodori come se fosse un pure e tritura il prezzemolo, lo scalogno e il coriandolo. Mischia il tutto, condisci con il coriandolo tritato, un cucchiaio pieno di 'pimenta do reino' al momento.

Bagna con il marinato del pesce. Assaggia per vedere se va bene di sale. Disponi in pentola gli strati dei tranci di pesce, e condimenti mischiati, finalizzando. Bagni il tutto con $\frac{1}{2}$ di tazza d'olio d'oliva e porti al fuoco forte fino a bollire. Abbassi la fiamma (medio), chiudi la pentola e lasci cucinare.

Quando i tranci di pesce sono cotti, pero duri, spenga la fiamma.

Levi praticamente tutto il brodo della 'peixada' passandolo su un'altra pentola. Completi con acqua e sale quanto basta, deve essere circa 1 litro di liquido.