

GASTRONOMIA

* Açorda de peixe curado



Ingredientes

- * 1 posta de peixe curado
- * Meio maço de coentro
- * 3 dentes de alho
- * Meio tomate
- * Meia cebola
- * 3 fatias grandes de pão dormido
- * 100 ml de azeite
- * 150 ml de vinho branco
- * Sal e azeitona preta a gosto

Modo de preparo

Cozinhe o peixe e reserve a água do cozimento. Separe em lascas. Corte o pão em cubos. Triture o coentro com dois dentes de alho. Leve tomate e cebola ao forno até dourar. Pique a azeitona. Doure um dente de alho em azeite, junte o pão e incorpore aos poucos a água do cozimento, mantendo a textura. Sele rapidamente as lascas do peixe com a azeitona, ajuste o sal e finalize com vinho branco. Monte em travessa ou camadas, unindo pão e peixe.

* Moqueca de camarão



Ingredientes

- * 400 g de camarões frescos limpos
- * 3 dentes de alho
- * 2 tomates
- * 1 pimentão amarelo
- * 1 pimentão vermelho
- * 1 cebola
- * ½ pimenta dedo-de-moça
- * 200 ml de azeite de dendê
- * 300 ml de leite de coco
- * 1/2 maço de coentro
- * Sal a gosto

Modo do preparo

Corte o alho, tomates, pimentões,

cebola e pimenta em fatias. Monte uma camada com metade de cada um desses ingredientes fatiados na Panela Elétrica Mondial, depois distribua os camarões por cima, tempere com sal e espalhe a outra metade de tudo por cima. Tempere com mais sal e regue com o leite de coco e azeite de dendê. Tampe a panela, ligue em temperatura média e deixe cozinhar por 15 minutos. Quando o tempo terminar, abaixe a temperatura, espalhe o coentro picado por cima e sirva.

* Moqueca de banana da terra



Ingredientes

- * 2 bananas da terra
- * 1 cebola
- * 2 tomates
- * 1 pimentão amarelo
- * 1 xícara de palmito em rodela
- * Azeite
- * Azeite de dendê
- * 200 ml de leite de coco
- * Salsinha
- * Nozes, amendoim ou castanhas

Modo do preparo

Esquente um fio de azeite na panela e doure as bananas cortadas em rodela. Reserve. Coloque mais um fio de azeite e faça camadas de cebola, tomate, pimentão, a banana dourada e o palmito. Adicione o leite de coco, o azeite de dendê. Tempere com um pouco de sal e pimenta. Tampe a Panela Elétrica Mondial e deixe cozinhar por 3 minutos. Finalize com salsinha e amendoim.

* Brownie de chocolate

Ingredientes

- * 300 g de chocolate
- * 150 g de manteiga
- * 3 ovos
- * 1 xícara de açúcar
- * 1 xícara de farinha de trigo

Modo de preparo

Derreta chocolate e manteiga. Misture ovos e açúcar, incorpore chocolate e finalize com farinha. Asse a 180 °C por 25 minutos.

