

HBOmax



CHEF THIAGO CASTANHO

FILHOTE NA FOLHA DE BANANEIRA
COM CUSCUZ DE FARINHA D'ÁGUA E AÇAÍ



FILHOTE NA FOLHA DE BANANEIRA COM CUSCUZ DE FARINHA D'ÁGUA E AÇAÍ

Filhote

Ingredientes

- 1kg de lombo de filhote
- 100ml de saquê seco
- Suco de dois limões
- 10g de sal
- 1 colher (chá) de pimenta do reino moída
- 600g de lombo de filhote
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 pedaço de folha de bananeira

Molho

Ingredientes

- 500ml de Tucupi
- 2 colheres de Goma de mandioca
- 1 ramo de Cipó de alho
- 2 folhas de chicória
- 4 folhas de alfavaca
- 1 colher de açúcar

Cuscuz

Ingredientes

- 300g de farinha d'água
- 1 unid Cebola roxa picada
- 2 tomates picados
- 1 unid de Pimenta dedo de moça picada sem sementes
- 2 pimentas de cheiro picadas
- 1 xc de coentro picado grosseiramente
- 2 folhas de chicória cortadas grosseiramente
- 150ml de Tucupi
- Suco de 1 Limão
- 1 colher de (sopa) molho de peixe (fish sauce)
- 1 colher de (sopa) gengibre ralado
- 1 colher de (sopa) melaço de cana
- 50ml de Azeite extra virgem

Guarnição

- Açaí puro

Filhote

Modo de Preparo

1. Limpe o peixe com metade do sal e o limão.
2. Em uma tigela, junte o sake, o restante do sal e a pimenta do reino. Junte o lombo de filhote e deixe marinando por duas horas na geladeira.
3. Passe a folha de bananeira no fogo para torná-la flexível.
4. Escorra a marinada do peixe, seque-o com uma toalha, passe manteiga e enrole-o na folha de banana.
5. Coloque a trouxa de peixe na frigideira quente até queimar a folha de bananeira e o peixe adquirir cor dourada dos 2 lados e consistência macia.

Cuscuz

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha junte o tucupi, o molho de peixe, o sal, o gengibre, o melão, o suco de limão e reserve.
2. Hidrate a farinha com o tucupi temperado, juntando aos poucos. Deixe descansar por 5 mins. Junte o restante dos ingredientes, acerte o sal e sirva.

Molho

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha dilua a goma com 100ml de tucupi.
2. Em uma panela coloque para aquecer o restante dos ingredientes, exceto a manteiga, por 5 mins.
3. Junte a goma diluída e cozinhe mais um pouco até o molho espessar.
4. Desligue o fogo e junte a manteiga.