



PIMENTA RECHEADA COM PEIXE E CAMARÃO

Por Alex Airoso

Ingredientes:

- Pimenta americana que baste (quantidade depende do número de pessoas)
- Recheio (quantidade necessária):
 - Filé de robalo picado
 - Camarão descascado e picado
 - Cebolinha e coentro picados
 - Aguardente de cana (pinga)
 - Água
 - Amido de milho
 - Sal a gosto

- Amido de milho para polvilhar
- Óleo para fritar

- Molho (opcional):
 - (A) Óleo; Gengibre picado
 - (B) Shoyu; Cebolinha picada; Uma pitada de açúcar; Amido de milho se necessário para engrossar

Modo de Preparo:

Recheio: Em um recipiente coloque as carnes picadas de peixe e camarão. Acrescente os temperos restantes e misture para se agregarem. Reserve.

Lave as pimentas, retire a parte do cabo, corte ao meio no sentido de comprimento e retire as sementes. Polvilhe cada metade com amido de milho e empregue o recheio.

A seguir, aqueça o óleo em uma frigideira e frite as pimentas em fogo brando com o recheio para baixo, por um minuto aproximadamente. Retire.

- As pimentas recheadas podem ser servidas somente fritas ou se preferir, com molho.
- Com molho: Coloque o óleo em uma frigideira e em fogo médio, frite o (A) até ficar crocante. Em seguida, acrescente o (B), misture e jogue por cima das pimentas recheadas.