



## Cestinha de peixe



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

00:35

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pão de forma (sem casca, passado no rolo)	12 unidades	360 g
Pão amanhecido (em pedaços)	2 unidades	100 g
Leite de coco	Meia xícara (chá)	100 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (ralada)	Meia unidade média	75 g
Alho (amassado)	2 dentes	6 g
Aparas de peixe	2 xícaras (chá)	400 g
Tomate (picado, sem pele e sem sementes)	1 unidade grande	180 g
HONDASHI® Profissional	1 colher (chá)	5 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	Meia xícara (chá)	100 g
Cebolinha-verde (picada)	1 colher (sopa)	5 g
Coentro (picado)	Meia colher (sopa)	2,5 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Muçarela (ralada)	Meia xícara (chá)	50 g
Farinha de rosca	Meia xícara (chá)	100 g

## Modo de Preparo

---

1. Em uma superfície lisa, coloque o pão de forma e, com o auxílio de um rolo para massas, amasse cada fatia, até que fiquem com 3 mm de espessura.
2. Disponha as fatias em formas de empada ou cupcake, previamente untadas com óleo, moldando as bordas como cestinhas. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 7 minutos, ou até começar a dourar. Retire do forno e reserve.
3. No processador, coloque o pão amanhecido e o leite de coco, e bata em velocidade média por 1 minuto, ou até atingir uma mistura homogênea. Reserve.
4. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 2 minutos, ou até a cebola ficar transparente.
5. Adicione as aparas de peixe, o tomate, o HONDASHI® Profissional e o Extrato de Tomate Ajinomoto®, refogue por 2 minutos, ou até o tomate começar a desmanchar. Acrescente a mistura de leite de coco reservada, a cebolinha-verde e o coentro, misture e retire do fogo.
6. Distribua o recheio nas cestinhas. Polvilhe com a muçarela e a farinha de rosca, previamente misturadas, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por mais 3 minutos, ou até derreter o queijo. Retire do forno e sirva em seguida.