



Mojica de Pintado



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pintado (sem pele, cortado em cubos)	800 g	800 g
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 g
Alho (espremido)	1 dente	3 g
Suco de limão	2 colheres (sopa)	30 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Água	3 xícaras (chá)	600 ml
Mandioca (cozida, cortada em cubos)	1 kg	1 kg
Sal	Meia colher (chá)	3 g
Coentro (picado)	2 colheres (sopa)	10 g
Cebolinha-verde (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o peixe, o HONDASHI® PROFESSIONAL, o alho e o limão. Misture cuidadosamente para não quebrar o peixe e deixe marinando por 15 minutos na geladeira.

- 2.** Em uma panela grande, coloque o AZEITE TERRANO™ e leve ao fogo médio para aquecer. Junte o peixe e deixe refogar por 3 minutos, virando-o com cuidado.
- 3.** Acrescente a água, a mandioca e o sal, e deixe cozinhar em fogo médio por 15 minutos, ou até o caldo encorpar e a mandioca começar a desmanchar.
- 4.** Retire do fogo e adicione o coentro e a cebolinha.
- 5.** Sirva em seguida.