



TILÁPIA ACOMPANHADA DE PURÊ DE BANANA DA TERRA E OVAS DE BOTTARGA

CHEF: FREDERICO RODRIGUES

Ingredientes

1 file de tilapia
1 banana da terra
30 ml de leite de coco
15 ml de azeite extra virgem
sal e pimenta do reino a gosto
5 g de ovas de bottarga
azeite de manjeriço e tomate para enfeitar

Preparo

Temperar o file com sal e pimenta do reino a gosto, grelhar e reservar. Assar a banana por 20 minutos à 180 graus. Bater no processador a banana com o leite de coco e o azeite. Levar na panela e esquentar.

Montagem

Colocar o purê no centro do prato, o file de tilápia por cima e salpicar com as ovas e enfeitar com azeites aromatizados.

The Art from Mars

Rua Rio de Janeiro, 1930 – Lourdes – BH/MG
31 3337.9116