



Categoria Petiscos

Estabelecimento: Armazém 145

Autor do prato: Vitor Goulart Alves

Coxinha de tilápia

Ingredientes:

Recheio

300g de filé de tilápia
01 colher de chá de gengibre ralado
01 pimenta dedo de moça
02 dentes de alho
70g de cebola
100ml leite de coco
100ml de caldo de peixe
01 colher sopa de azeite

Massa:

01 litro de leite
01 litro de caldo de peixe
1,2kg de farinha de trigo
450g de maionese
01 colher de chá de sal

Modo de fazer:

Recheio:

Frite o alho, cebola, pimenta e gengibre no azeite;
Adicione a tilápia picada e doure por 3 minutos;
Adicione o caldo de peixe e cozinhe por 5 minutos;
Em fogo baixo adicione o leite de coco e cozinhe por mais 3 minutos.

Massa:

Adicione o leite, caldo de peixe, maionese e sal na panela e aqueça.
Quando ferver, vá adicionando a farinha e mexendo sem parar até dar o ponto.