



Categoria Prato Principal

Estabelecimento: Hotel Fazenda São João de Pirai

Autor do prato: Lucia Montenegro

Tilápia Uai

Ingredientes:

02 inhames grandes
20g bacon em cubos fritos
02 colheres de sopa de manteiga
05 couves picadas bem fininhas
Farinha panko
50g parmesão ralado
01 jiló grande
01 filé de tilápia
01 raiz de açafrão ralada
01 ovo
150ml de leite
Trigo
Pimenta a gosto
Sal a gosto
Óleo para fritura

Modo de fazer:

Cozinhe bem os inhames e reserve.

Frite a couve picada e reserve.

Tempere a tilápia com açafrão, sal e pimenta a gosto.

Passa no trigo, ovo, empane na farinha panko e frite.

Amasse os inhames, em uma panela coloque a manteiga, sal a gosto e mexa até o ponto de purê.

Tempere o jiló a gosto, passa no trigo, no ovo, no leite e empane na farinha panko misturado com parmesão ralado e frite.