

Receita de Curry Tailandês Vermelho

Não sei se cheguei a comentar aqui, mas a proximidade com vários supermercados asiáticos aqui Bruxelas me deixou um tanto emocionada! São tantos ingredientes diferentes, tantas opções de marcas...Aproveitei a desculpa da Sexta-feira Santa para comprar um belo peixe fresco e preparei o mesmo de duas maneiras: uma mais italiana e outra que segue abaixo. Espero que apreciem!

Receita de Curry Tailandês Vermelho



Ingredientes

- 300 gramas de filé de peixe branco fresco (eu usei bacalhau, mas recomendo testar com Tilápia/Saint Peter);
- 1 pimentão vermelho (se tiver em conserva sem sementes e casca, melhor!);
- 2 tomates;
- 2 colheres de sopa de molho de ostras;
- 2 colheres de chá de pasta de curry vermelho;
- 100 ml de leite de coco;
- 1 colher de chá de açúcar mascavo;
- sal;
- coentro;
- 4 colheres de azeite;
- 1 xícara de arroz jasmim.



Modo de preparo

Corte o peixe em cubos grandes e tempere com as duas colheres de molho de ostras. Deixe marinando na geladeira enquanto

prepara os demais elementos, coberto por um plástico filme.

Aqueça água para cozinhar o arroz. Descasque os tomates (na boca do fogão ou escaldando com água fervente + sal + água gelada) e corte em cubos. Corte o pimentão em cubos. Corte finamente uma colher de coentro (se não gostar de coentro, use manjeriço!).

Aqueça duas colheres de azeite e coloque a **pasta de curry** para refogar (se não encontrar a pasta, veja abaixo como preparar a sua *pasta de curry thai*). Adicione o tomate e refogue. Adicione os pimentões e refogue por mais uns 4 minutos.

Adicione o leite de coco e misture bem. Ajuste os temperos, adicionando o açúcar mascavo e mais pimenta (caso queira). Adicione os cubos de peixe com cuidado, sem mexer muito, para que mantenham-se inteiros. Quando estiverem cozidos (aproximadamente 4 minutos), está pronto o curry. Sirva em um *bowl* junto o arroz.



Preparando o arroz jasmim

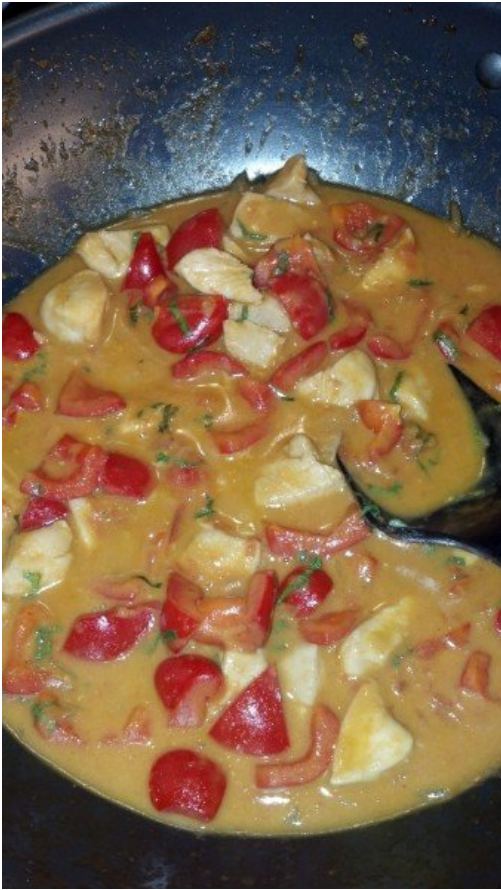
Refogue o arroz brevemente com azeite e uma pitada de sal. Adicione água quente (2 x 3/4 de xícara). Atente que o arroz jasmim precisa de um pouco menos de água que o arroz usado tradicionalmente no Brasil. Se este arroz cozinhar demais, perde muito de seu sabor e aroma natural.

Meu truque para deixar ele soltinho: assim que estiver *al dente*, desligue a panela e deixe que ele finalize o cozimento sozinho. Adicione um pano seco e limpo entre a panela e a tampa. Antes de servir, adicione o coentro fresco picado.

Dica 1: sei que não é tão fácil assim achar *pasta de curry* pronta, mas é possível preparar a mesma. Segue [link](#) com dica de preparo de **Pasta de Caril Básico Tailandês**. Se fizerem, me contem como ficou?!



Dica 2: eu preparei este mesmo **curry** com frango, mas você pode fazer com a carne que desejar. Apenas atente que peixe e frutos do mar tem cocção rápida (minutos!) e podem ser cozidos rapidamente direto no molho. Já se optar por franco, porco, ovelha ou gado, adicione a carne para refogar antes mesmo do tomate. Quando estiver passado, adicione os demais ingredientes (tomates, pimentões e leite de coco). É o casa da foto abaixo, onde preparei com frango.



Dica 3: este é um prato que aceita com facilidade uma versão vegetariana, onde a carne por ser substituída com facilidade por legumes de sua preferência. Aliás, mesmo se não for vegetariano, pode adicionar legumes de sua preferência.

Receita de Ceviche de Tilápia



Desde que descobrimos o **filé de tilápia** (vendido também como *Filé de Saint Peter*), passamos a elaborar somente ele como peixe. Hoje compartilho a **Receita de Ceviche de Tilápia**, como dica para um almoço leve nesta **sexta-feira santa**.

Mais uma vez o blog fazendo jus ao nome *Receita de Viagem*: a primeira vez que comi **ceviche de peixe branco** foi quando visitamos Curaçao, no Landhuí Misje. As recomendações sobre este restaurante estão [neste post aqui](#).

Vamos à receita de peixe? Porção para duas pessoas.

Ingredientes

- 2 filés inteiros de tilápia/saint peter (+ ou - 400 gramas);
- 1 pimenta dedo de moça;
- 1 cebola roxa;
- 2 colheres de sopa de coentro;
- 3 limões;
- 1 colher de chá de gengibre;
- 3 colheres de azeite extra virgem;
- 2 tomates italianos;
- 1/2 grão de alho;
- sal e pimenta do reino à gosto.

Modo de preparo

Corte o **filé de tilápia** em cubos de aproximadamente 2cm. Tempere com sal e pimenta preta e adicione o suco de 2 limões. Deixe na geladeira marinando por aproximadamente 1h, ou até que o peixe esteja com aparência de cozido. É o limão quem faz este cozimento.

Enquanto isso, corte a cebola em tiras finas e deixe de molho em água gelada. Isso faz com que ela fique com sabor um pouco mais suave e não dominará o ceviche. Corte os outros ingredientes: tomate, coentro, pimenta dedo de moça, gengibre e alho.

Quando o peixe estiver completamente branco, retire da geladeira e remova parte do líquido. Esse líquido do cozimento pode ser servido à parte, para quem desejar acrescentar mais no próprio prato. Esta é a base que costumam chamar de **leite de tigre no Peru** (claro que não é feita exatamente assim).

Adicione todos os outros ingredientes ao peixe: azeite, alho,

pimenta dedo de moça, coentro, tomate e gengibre. Ajuste sal e pimenta se achar necessário. Sirva acompanhado de pão fresco (~~recomendado para quem vai provar pela primeira vez~~) e mais limão.



Dicas: esta receita pode ser preparada com outros peixes brancos, apenas. Se desejar provar outros sabores e misturas, outros preparos de **ceviche**, indico a visita a [Cevicheria Japesca](#), restaurante que já falei [aqui neste post](#).

O peixe precisa ser fresco, não ter sido congelado. Se ele aquecer, perderá algumas de suas propriedades e sofrerá alteração de sabor. O peixe branco escolhido não pode conter muita gordura e a Tilápia é um dos mais saborosos disponíveis no Brasil para o preparo deste prato.

Origem: o Cevivhe é o prato nacional do Peru. A primeira versão encontrada do prato data de 2000 anos a.C., no litoral norte do Peru. Parte da culinária de todos os países dos Andes, o Ceviche é Patrimônio Cultural do Peru e tem até um

dia especial, comemorado em 28 de julho.

Receita de Peixe: Carpaccio de Haddock

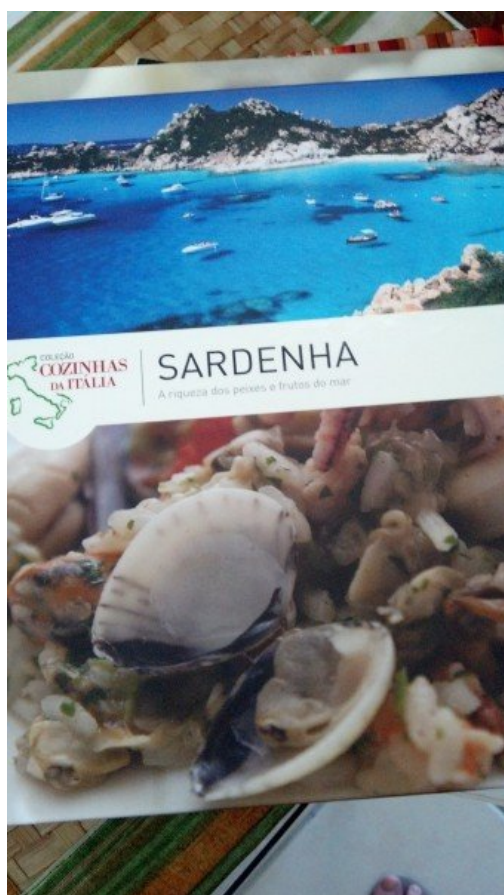
*Não é que não coma peixe, mas apesar de ser fã de peixes e frutos do mar, ainda não tinha me organizado para postar aqui! Esta **receita de peixe** que indico é muito fácil, espero que testem e aprovelem!*



Eu comecei a postar **receitas de regiões da Itália** e como começamos a nos envolver com a mudança para cá, acabei deixando este projeto de lado. Infelizmente a coleção na qual eu estava me baseando não veio na mudança mas eu espero que os amigos e familiares possam me trazer em breve!

Mesmo assim consegui testar algumas ainda no Brasil e vou postar para que possam provar os sabores tradicionais do país em formato de bota. A de hoje, do **Carpaccio de Haddock** eu fiz inspirada na publicada no livro abaixo, da região da **Sardenha**, na **Itália**.

Como ela só foi “inspirada” na tradicional, no final eu falo sobre as diferenças da **receita do livro** em relação à que fiz.



Ingredientes

- 1 bandeja de haddock defumado em fatias finas;
- 1 limão siciliano;
- 1 laranja;
- 1 maço de rúcula;
- 2 colheres de azeite extra virgem;
- 2 colheres de chá de pimenta rosa (aroeira);
- pão fresco.

Modo de preparo

Raspe a casca de limão (1 colher de sopa) e reserve. Raspe as

cascas de laranja (1 colher de sopa) e reserve. Esprema o suco do limão e da laranja e misture com as raspas e o azeite.

Lave as rúculas e monte o **Haddock** já fatiado sobre os pratos. Adicione rúcula e pão e por fim, regue o tempero com o limão, a laranja e o azeite. Por fim, adicione a pimenta rosa, também conhecida como **pimenta de aroeira**.

Sobre a receita original + algumas dicas: a receita do livro indica o uso de robalo fresco. Eu usei **Haddock defumado** por achar mais prático (e por estar a fim de provar o bichinho!) e tenho certeza de que ficará bom preparado com qualquer eixe branco ou até mesmo salmão. Se usar defumado, lembre: não precisa adicionar sal e nem deixar marinando no suco de limão, laranja, azeite e raspas. Se usar **peixe fresco** e não defumado, faça a mistura de limão+laranja+raspas+azeite, regue os filés cortados finamente (mais fino que sashimi!) e deixe marinando na geladeira por no mínimo 1 hora.

Segue foto do livro, para que você tenha uma ideia de como deve ficar se feita com peixe fresco.

