

Peixe Siciliano (com tilápia)

Rendimento: três a quatro porções.

Por Cosminho Pacetta.

Ingredientes:

- Três filés grandes de tilápia cortados ao meio longitudinalmente.
- Três batatas doce, pré cozidas cortadas em rodela grossas sem casca.
- Duas cebolas grandes cortadas em rodela largas.
- Três folhas de louro.
- Dois limões.
- Três tomates “descascados” cortados em rodela sem retirar as sementes.
- Dez alcaparras lavadas.
- Uma colher de sopa de azeitonas verdes sem caroço bem picadinhas.
- Uma colher de sopa de azeitonas pretas sem caroço bem picadinhas.
- Uma colher de sobremesa de “tempero de oliva em flocos” (<http://www.folhasdeoliva.com.br/tempero.html>)
- Uma xícara de café de azeite extra virgem enriquecido com as folhas de oliva (<http://www.folhasdeoliva.com.br/azeite.html>)
- Uma colher de sobremesa de sal grosso folhas de oliva (mix de sais com o extrato das folhas da oliva. (<http://www.folhasdeoliva.com.br/condimento.html>)).
- Um dente de alho picadinho.
- Um Ramo de Manjeriço.
- Uma travessa tipo colorex alta e uma folha de papel alumínio para cobrir a travessa.

Modo de Preparo:

1-) Previamente coloque as batatas com casca em uma panela e deixe em fogo baixo até que levante fervura e aguarde por cinco minutos, desligue o fogo e aguarde até

mornar. As batatas não podem cozer, mas apenas deixá-las mais macias para que o cozimento se posteriormente no forno.

Após resfriadas descasque-as e corte-as em rodela de meio centímetro aproximadamente e reserve.

2-) Descasque os tomates com cuidado, não os “pele” no fogo, e corte-os em rodela de meio centímetro aproximadamente, não retire as sementes, reserve.

3-) Descasque as cebolas e corte-as em rodela igualmente em meio centímetro aproximadamente, mas desmonte as rodela para que os anéis se soltem e reserve.

4-) Esprema os limões e reserve o suco.

5-) Na travessa, tipo colorex, despeje metade do azeite *extra-virgem folhas de oliva*.

6-) Coloque as rodela de batata doce até que a travessa fique totalmente forrada com as batatas.

7-) Polvilhe com um pouco do *sal grosso folhas de oliva*.

8-) Espalhe as cebolas desmontadas sobre as batatas cobrindo-as totalmente.

10-) Polvilhe com um pouco mais do *sal grosso Folhas de Oliva*.

11-) Espalhe as folhas de louro e polvilhe com o *tempero em flocos folhas de oliva*.

12-) Coloque sobre a cebola os filés de Tilápia, espalhando eles lado a lado até que cubram as cebolas e preencham toda travessa.

13-) Espalhe as rodela de tomate sobre todos os filés.

14-) Espalhe. Cobrindo os tomates, as azeitonas verdes e pretas, as alcaparras, o restante do azeite e do tempero em flocos *folhas de oliva* e o dente de alho picadinho.

15-) Despeje o suco de limão sobre os files.

16-) Coloque o ramo de manjeriçao sobre os filés.

17-) Cubra a travessa com o papel alumínio eleve-a ao forno por 40 minutos.

Dica: perfure o papel alumínio com um palito de dente com vários furinhos.

Acompanha maravilhosamente um vinho branco chadornnay e não é necessário nenhum acompanhamento a mais.

