

## COZINHA INDIANA

### PEIXE FRITO COM MASALA PERI-PERI

Peri-peri masala é uma combinação de especiarias com influências indianas, africanas e portuguesas, que realçam qualquer tipo de prato, pela sua combinação picante, ácida, adstringente e ao mesmo tempo sutil, que conferem um sabor incomparável às preparações.

Embora este prato seja bem típico da região de Goa, hoje já se internacionalizou e pode ser apreciado nos melhores restaurantes de cozinha indiana do mundo.

*Ingredientes (rende 4 porções)*

- Peixe 1 de 300 gr
- Suco de 1 limão siciliano
- Sal q.b.
- Açafrão-da-terra  $\frac{1}{4}$  c
- Óleo neutro para fritar q.b.

*Masala Peri Peri (mistura portuguesa-africana-indiana)*

- Pimentas vermelhas secas hidratadas com água por toda uma noite (fazer uma pasta) 10 gr
- Água (para hidratar as pimentas) 125 c.c.
- Sementes de cominho 1 c
- Alho picado 2 dentes
- Pimenta-do-reino em grãos 1 c
- Gengibre picado 1 cm
- Vinagre 4 C
- Sal  $\frac{1}{2}$  c
- Açúcar 2 C
- Canela 3 c
- Açafrão-da-terra 2 c
- Ketchup 100 gr
- Farinha de arroz para cobertura q.b.
- Semolina para cobertura q.b.
- Óleo neutro para fritar q.b.
- Cebola em anéis 1 pequena
- Coentro fresco 2 C
- Limão em gomos 1 unidade