## Muqqueca de Peixe

La mucca è un piatto tradizionale a Bahia, una regione del Brasile. Può essere fatto con pesci diversi o con gamberi (Mucqueca de Camarão).

#### Ingredienti

Per 6 persone

1 kg di pezzi di pesce senza bordi: merluzzo

3 o 4 cipolle + 1 per Farofa

4 peperoni medi

4 pomodori (o una scatola di pomodori che verranno tagliati negli anelli)

Un piccolo bouquet di basilico, coriandolo, prezzemolo

2 spicchi di aglio

Tabasco

olio d'oliva (o, tradizionalmente, dendê: olio di palma)

1 o 2 grandi cucchiai di margarina

800 ml di latte di cocco o crema di cocco

Farina di manioca da 250 g

#### Preparazione

* Muqueca

1. Tritare le cipolle tranne una, tagliare i peperoni in anelli e i pomodori.
2. In un piatto grande (wok o casseruola), riscalda un fondo di olio d'oliva, aggiungi metà delle cipolle, metà dei peperoni, metà dei pomodori, aglio schiacciato e un po 'di tabasco. Sale e pepe e cuocere per 5-10 minuti a fuoco abbastanza forte (senza bruciare le verdure).
3. Metti i pezzi di pesce sopra le verdure.
4. Cospargere con basilico tagliato, coriandolo e prezzemolo.
5. Termina con il resto delle verdure e la copertura. Cuocere per 20 minuti a fuoco medio.
6. Nel frattempo, fai il Farofa.
7. Alla fine della cottura, le verdure e il pesce dovevano fare il succo. Quindi versare il latte di cocco: solo la parte spessa che si trova nella parte superiore del mattone. Cuocere per altri 10 minuti, regolare il condimento (sale, pepe, tabasco)

* Farofa

1. Trita la cipolla molto fine
2. In una piccola padella, rosola la cipolla nella margarina fino a quando non è traslucida.
3. Quindi aggiungere 200 g di farina di manioca, mescolare e mescolare regolarmente, a fuoco basso, per 5-10 minuti

* Pirão

1. Prendi 2 giurini di succo di mucuca (dopo aver aggiunto il latte di cocco) e scaldalo in una piccola casseruola
2. Aggiungi 2 cucchiai di farina di manioca e tabasco (il pirão deve essere ben piccante)
3. Robusto mescolando costantemente fino a quando la miscela si addensa. Quindi smettila di cucinare.

Servire Mucaca, Farofa, Pirão e Rice allo stesso tempo sul tavolo.