



### **Acém com molho exótico**

- 1 quilo de acém sem osso, em tiras
- 2 vidros de água fervente (use o vidro de leite de coco vazio como medida)
- 3 tomates grandes maduros, sem peles e sementes, picados
- 1 colher de (sopa) de suco de limão ou tamarindo
- 2 colheres de (sopa) de manteiga ou margarina
- 3 colheres de (sopa) de farinha de trigo
- 2 vidros pequenos de leite de coco
- 1 xícara de (chá) de vinho branco
- 2 colheres de (sopa) de caril (curry)
- 2 colheres de (sopa) de azeite
- 2 pimentas malaguetas
- 2 cebolas médias raladas
- 1 colher de (sopa) de sal

Tempere a carne com o vinho, o sal, o caril, o azeite e as pimentas na véspera. Refogue ligeiramente a manteiga ou margarina com a cebola, junte a carne escorrida e puxe até dourar. Acrescente a marinada e o tomate. Tampe a panela, reduza o fogo, deixe cozinhar e apurar. Misture a

farinha de trigo com o leite de coco e a água, e adicione à carne, mexendo sempre para cozinhar a farinha. Sirva quente com arroz branco.

Rendimento: 6 a 8 porções