


## Saber e Mexer



Colher as folhas de hortelã frescas do canteiro em cima do jirau. Lavá-las e deixá-las molhadas. Filetas d'água, como gotas nas folhas de hortelã, fazem bem ao olhar. Ferver a água, apagar o fogo e mergulhar as folhas de hortelã nessa água fervente dentro da chaleira, tampar e deixar apurar. Dá gosto à água. Com essa água apurada com gosto de hortelã, temperar alguns pratos.

Lavar o arroz, deixar secando ao vento. Com o fogo brando, numa panela de barro, deitar um fio d'azeite e umas pitadas de sal; com uma colher de pau, dar uma mexidinha leve, derretendo o sal no azeite quente. Despejar o arroz a gosto, mexendo com a colher de pau. Quando os grãos dourados saltarem na panela, derramar água quente sazoadada, sem as folhas de hortelã. Em fogo baixo, esperar secar em aproximadamente 10 minutos. Arroz saboroso com gosto de hortelã, bom para acompanhar um peixe com caju:

Limpar com limão o peixe inteiro ou em postas. Lambuzá-lo com azeite e sal e, se desejar, molhá-lo com uma dose de cachaça. Deixar impregnar-se por 10 minutos. Forrar uma bandeja - de preferência, de barro - com folhas secas de bananeira, colocar o peixe combinado no azeite, sal e cachaça, e cobri-lo com rodela de caju - frutas frescas. Levar a bandeja ao forno quente por uns 20 minutos. Retirar do forno a bandeja com o peixe dourado e molhadinho do néctar das rodela de caju. Servir com arroz de hortelã e as rodela ardidas de caju. Prato bom de saborear.

*Receita do Chico*