

FILÉ DE PEIXE À ROLÊ

INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza (Confiare)
2 colheres (sopa) de azeite
1 cebola roxa em tiras
1 pimentão amarelo em tiras
1 pimentão vermelho em tiras
1 pimentão verde em tiras
suco e raspas de 1 limão tahiti
2 xícaras de ricota
2 dentes de alho amassados
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 maço de cheiro-verde bem picado
sal e pimenta-branca a gosto
palitos para prender os rolinhos

MODO DE PREPARO

Com os filés de peixe descongelados, seque-os bem com papel toalha e tempere com sal, pimenta-branca e limão. Depois de temperado, passe os filés levemente na farinha de trigo e reserve.

Em seguida, comece a preparar o recheio dos rolinhos de peixe. Amasse bem a ricota, tempere com sal, os dentes de alho amassados e metade do cheiro-verde picado. Então, espalhe uma camada de ricota por cima de cada filé de peixe.

É hora de rechear os peixes. Por cima dos filés com ricota, disponha uma tira de pimentão vermelho, uma de verde, uma de amarelo e uma de cebola roxa. Posicione as tiras de forma perpendicular aos filés, de modo que ao enrolar, elas fiquem exatamente no meio do rolinho. Com os rolinhos feitos, prenda a ponta com um palito.

Coloque os rolinhos em uma assadeira untada com azeite. Pincele com mais azeite em cima de cada rolinho e leve-os para assar em forno preaquecido a 180°C por 15 minutos ou até dourar.

Ao retirar do forno, dê uma pincelada extra de azeite e salpique cheiro-verde e raspas de limão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12974-file-de-peixe-a-role.html>