

FILÉ DE SAINT PETER COM CASTANHA DE CAJU E ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

4 filé de saint peter

alho a gosto

1/2 cebola

1 limão

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 tomate

1 xícara de alho-poró picado

azeite a gosto

1/2 xícara de castanha de caju

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com o alho, cebola, sal, pimenta-do-reino e o suco do limão; deixe marinar por 4 horas.

Coloque o papel alumínio na assadeira.

Coloque os filés temperados lado a lado.

Por cima, coloque os tomates em rodela, metade do alho-poró e o azeite.

Feche o papel alumínio como se fosse "papelote".

Leve ao forno médio preaquecido para assar por 30 minutos.

Abra o papel e deixe por mais 15 minutos para secar um pouco a água.

Na frigideira com azeite, salteie o restante do alho-poró e a castanha de caju "meio triturada".

Monte no prato o filé e o alho-poró com a castanha salteados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14189-file-de-saint-peter-com-castanha-de-caju-e-alho-poro.html>