

PRATO DOS NAMORADOS

INGREDIENTES

2 files de peixe de água salgada com a carne firme (saint peter, cação)
1 pimentão vermelho
2 limões
1 cebola bem grande
1 tomate bem grande
2 batatas grandes
2 dente de alho
vinagre balsâmico
azeite de oliva
pimenta-do-reino
sal
1 garrafa de vinho branco de sua preferência

MODO DE PREPARO

Coloque o peixe em uma tigela, 2 colheres azeite de oliva, sal a gosto, 1 limão (suco peneirado), 4 colheres de vinagre balsâmico, pimenta a gosto.

Misture tudo e deixe marinando.

Pique a cebola, tomate, pimentão, batata em rodela.

Coloque as batatas em rodela em uma panela com água e ferva até deixar elas ao dente.

Escolha uma panela em que caiba os dois files sem um encostar no outro.

Pegue a panela, em fogo alto, adicione os 2 dentes de alho esmagados e picados, 4 colheres de azeite de oliva, e a cebola em rodela.

Quando estiver quase douradas, diminua para fogo baixo, retire a metade da cebola, divida a cebola da panela em 2 partes, coloque a batata em rodela sobre elas, recoloca a cebola sobre as batatas, ponha cada file em sua cama, cubra os com o tomate e pimentões.

Adicione 1 colher de azeite de oliva em cima de cada cama e pimenta a gosto.

Adicione o caldo que sobrou da marinada.

Feixe a panela e deixe por 40 minutos em fogo baixo.

Retire com cuidado com uma espátula e coloque nos pratos.

Bebam e divirtam-se.

Acompanha um mini fondue de chocolate, morango e usa muito bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16999-prato-dos-namorados.html>