

PEIXE AO MOLHO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

PEIXE:

Peixe: 2 filés de peixe sem espinhas (merluza, robalo) com ou sem pele
4 dentes de alho
suco de um limão
ervas de provença a gosto (pode substituir por orégano, manjeriçã e alecrim)
sal a gosto
4 colheres (sopa) azeite para fritar
1 pitada de trigo para não grudar na frigideira

MOLHO DE MOSTARDA:

Molho de mostarda: 150 ml de creme de leite ou nata
50 ml de leite
1/2 cebola cortada bem pequena
3 colheres (sopa) de azeite extra virgem
1 colher cheia (sobremesa) de margarina de boa qualidade
2 colheres (sobremesa) de mostarda dijon (outro tipo de mostarda altera totalmente o sabor da receita)
1 pitada de noz-moscada moída
1 pitada de alecrim moído (de preferência moer na hora)
sal a gosto

MODO DE PREPARO

PEIXE:

Peixe: Tempere o filé de peixe com o alho amassado (ou bem picadinho), o limão, o sal e as ervas.
Deixe marinar enquanto prepara o molho, mas já deixe uma frigideira no fogão com azeite e trigo (deixe o fogo desligado).

MOLHO:

Molho: Em outra panela coloque o azeite, aqueça em fogo médio/alto e coloque a cebola quando estiver quente. Deixe a cebola dourar ligeiramente.
Abaxe o fogo totalmente e adicione a margarina e deixe derreter.

Acrescente primeiro o leite, a noz-moscada e o alecrim.

Depois coloque a mostarda Dijon (mexa) e o creme de leite e misture bem.

Desligue o fogo (cuidado para não talhar o creme de leite caso não seja o fresco), reserve.

PEIXE:

Peixe:Ligue o fogo da frigideira (alto), aqueça o azeite e quando estiver quente coloque o peixe (não deixe o trigo queimar, quando o trigo começa a ferver é hora de colocar o peixe).

Frite por 3 minutos de um lado, vire o peixe e frite por mais 3 minutos (depende da espessura do peixe que você escolher).

MONTAGEM:

Montagem:Coloque o peixe no prato e o molho por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21374-peixe-ao-molho-de-mostarda.html>