

FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

- 2 filés de peixe (tilápia, linguado, pescada) de 150 g cada um
- 1 limão-siciliano (suco e raspas da casca)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 cebola roxa picadinha
- 1 dente de alho sem o miolo, picado
- 1 colher (sopa) de creme de leite fresco
- 1 colher (sopa) de iogurte natural integral
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- sal e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Esquente a manteiga em uma frigideira antiaderente, doure a cebola, acrescente o alho e espere dourar. Retire a cebola e o alho da frigideira e reserve.

Na mesma frigideira, frite o peixe temperado com sal e pimenta-do-reino e reserve.

Ainda na mesma frigideira, misture o iogurte, o creme de leite, o suco do limão e a salsinha.

Acrescente o alho e a cebola reservados e acerte o tempero.

Sirva o filé de peixe com o molho por cima.

Finalize com as raspas de casca de limão-siciliano e sirva com arroz branco ou uma massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23885-file-de-peixe-ao-molho-de-limao-siciliano.html>