FILÉ DE SAINT PETER COM CROSTA DE AMÊNDOAS

INGREDIENTES

1 filé de saint peter de cerca de 200 g

1 xícara de chá de farinha de rosca

1 colher de sopa de amêndoas moídas ou laminadas

1 colher de sopa de gergelim

2 colheres de chá de molho inglês

1 colher de chá de sal

suco de 1 limão

2 colheres de chá de azeite

MODO DE PREPARO

Deixe o peixe descansando no suco do limão e ligue o forno para esquentar a 180°C.

Ele vai preaquecer por 15 minutos.

Em um recipiente, misture a farinha de rosca, o sal, o azeite, as amêndoas e gergelim, até virar uma farofa grossa.

Coloque o peixe num refratário (se quiser, coloque num papel laminado para não o peixe grudar na assadeira).

Por cima do peixe, monte a farofa numa camada não muito fina.

Derrame o molho inglês por cima, a farofa vai absorver sem ficar molhada.

Leve ao forno a 220°C por 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26258-file-de-saint-peter-com-crosta-de-amendoas.html