

FILÉ DE PEIXE MAÇARICADO E ASSADO NO FORNO

INGREDIENTES

2 filés de peixe de água doce (uso tucunaré, dourado ou pescada)

tomilho a gosto

1/2 cebola roxa

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

azeite trufado (trufa branca)

MODO DE PREPARO

Tempere o filé do peixe com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Caso o filé seja fino, opte por temperar em apenas um lado.

Aplique o maçarico no filé, em chama média para baixa, apenas para selar o peixe.

Evite prolongar o processo, pois a carne fica seca.

Preaqueça o forno em temperatura de 230°C por 10 minutos.

Unte a assadeira com óleo ou manteiga e coloque o peixe.

Acrescente entre 1/3 a 1/2 de colher de chá de azeite trufado (cuidado, o gosto é muito forte, por isso use com moderação).

Coloque em cima do peixe, a cebola roxa cortada em semi-círculo e acrescente alguns ramos de tomilho.

Reduza a temperatura do forno para 180°C e leve para assar por 15 minutos.

Ajuste sal e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27166-file-de-peixe-macaricado-e-assado-no-forno.html>