

SAINT PETER AO MOLHO DE VINHO BRANCO COM COGUMELOS

INGREDIENTES

- 3 filé de peixe saint peter ou tilápia
- 1 bandeja de cogumelos frescos inteiros (100 g)
- 1 cebola roxa cortada em rodela
- 1 dente de alho
- 1 tomate firme
- 1 colher de café de açúcar
- 1 colher de café de molho de soja
- salsinha e cebolinha frescos
- pimenta-branca moída na hora
- sal a gosto
- azeite extra virgem
- 1 dose de vinho branco

MODO DE PREPARO

Coloque os filés de saint peter, limpos e bonitos, em um refratário.

Tempere com sal, pimenta, azeite e um pouco de vinho, deixe marinar por 30 minutos.

Em uma panela com água fervendo, cozinhe por 30 minutos os cogumelos junto com o açúcar e o molho de soja, até que fiquem macios, escoe a água e reserve.

Em uma frigideira, acrescente o azeite, a cebola, o alho, a salsa, a cebolinha, a pimenta e o sal.

Acomode os filés de peixe e o caldo da marinada, na frigideira.

Leve ao fogo médio/alto, tampe a panela e deixe cozinhar por, aproximadamente, 5 minutos ou ponto desejado.

Em outra panela, em fogo médio, coloque a manteiga derretida com 1 fio de azeite e a dose de vinho branco.

Acrescente o cogumelo, a pimenta e o sal, reduza a quantidade do líquido pela metade.

Está pronto.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27206-saint-peter-ao-molho-de-vinho-branco-com-cogumelos.html>