

SIRIGADO AO MOLHO DE GORGONZOLA

INGREDIENTES

2 filés de sirigado grandes
suco de 2 limões
2 colheres de chá de colorau
sal a gosto
1/2 pimentão bem picado
1/2 cebola ralada
3 dentes de alho pisados
manteiga, margarina ou óleo para refogar
cheiro-verde picado
1/2 xícara de chá de azeitonas picadas
1/2 xícara de chá de alcaparras
2 colheres de sopa de creme de leite
2 colheres de sopa de leite de coco
1 pote de requeijão de 200 g
1 xícara de chá de queijo gorgonzola

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de sirigado com o colorau, sal e suco de limão e deixe marinado por, aproximadamente, 10 minutos.

Após o tempo de marinada, coloque o peixe em uma travessa.

Leve para assar em fogo médio para alto por, aproximadamente, 30 a 40 minutos.

Enquanto o peixe assa, em uma panela prepare o molho.

Refolgue o alho, a cebola e o pimentão até dourar.

Em seguida, coloque o requeijão, o creme de leite, o leite de coco e o queijo gorgonzola, misture bem até ficar homogêneo.

Por fim, acrescente o cheiro-verde, as azeitonas e as alcaparras.

Misture tudo e deixe no fogo por mais 3 minutos, está pronto.

Retire o sirigado do forno, despeje o molho em cima e sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27819-sirigado-ao-molho-de-gorgonzola.html>