

FILÉ DE PINTADO RECHEADO

INGREDIENTES

1 kg de filé de pintado

3 dentes de alho espremidos

caldo de limão

azeite

250 g de catupiry original

250 g de ricota fresca esfarelada

150 g de tomate seco

manjericão fresco

pimenta-do-reino branca

sal a gosto

alcaparras

cebolinha amolecida na água morna

MODO DE PREPARO

Abra os filés com um corte ao meio sem chegar até o fim, tipo borboleta.

Deixe os filés descongelados marinando numa bacia com suco de limão, alho, sal e pimenta por 30 minutos.

Enquanto isso prepare o recheio.

Em uma tigela coloque a ricota, o catupiry, o tomate seco, o manjericão, o azeite e misture com uma colher.

Acerte o sal.

Separe um filé já temperado, coloque uma colherada generosa de recheio sobre ele e enrole.

Amarre o rolinho com a cebolinha e coloque uma alcaparra no centro de cada um.

Disponha os rolinhos numa assadeira, regue com azeite e leve ao forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29021-file-de-pintado-recheado.html>