

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
manjeriçã 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 manjeriçã, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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