

PEIXE GRELHADO COM LEGUMES JULIENNE (HOTEL VILA NAIÁ)

INGREDIENTES

2 unidades de filés de peixe vermelho

1 unidade de cenoura

1 unidade de abobrinha

vagem

1 cebola picada

1 colher de sopa de manteiga

azeite, sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe apenas com o sal e a pimenta-do-reino e reserve.

Corte os legumes à Julienne (palitos finos e uniformes).

Aqueça uma frigideira, derreta a manteiga, refogue a cebola e adicione os legumes e refogue bem.

Em outra frigideira, doure o azeite e grelhe os filés.

Sirva com os legumes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30682-peixe-grelhado-com-legumes-julienne-hotel-vila-naia.html>