FILÉ DE SAINT PETER AO MOLHO BRANCO DE LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

FILÉS:

Filés:4 filés de saint peter limpos

suco de ½ limão

sal e pimenta-do-reino

para o molho

azeite, alho/cebola e sal

300 g de creme de leite pasteurizado (garrafa)

100 g de queijo parmesão ralado (para o molho e para gratinar)

suco de 1 e 1/2 limão siciliano grande

COMPLEMENTO:

Complemento:4 batatas grandes cozidas e cortadas em rodelas

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de Saint Peter com o suco do limão, sal e pimenta-do-reino e reserve.

Em uma panela aqueça o azeite e doure a cebola/alho.

Sempre mexendo, coloque o creme de leite, suco do limão siciliano e parte do parmesão (2 pitadas aproximadamente).

Prove e, se houver necessidade, coloque sal.

Misturando, deixe cozinhar em fogo médio/alto até que engrosse ou até a textura desejada.

Por ser pasteurizado este tipo de creme de leite não talha com a fervura, deixe ferver sem medo.

Frite os filés em uma frigideira anti-aderente com um pouco de azeite.

Disponha os filés no centro de uma assadeira/refratário que possa ser levado ao forno.

Coloque as batatas cozidas em rodelas em volta.

Despeje o molho e salpique o parmesão por cima.

Leve ao forno para gratinar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31802-file-de-saint-peter-ao-molho-branco-de-limao-siciliano.html