

# FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

4 filés de peixe  
3 dentes de alho esmagados  
Suco de um limão  
Salsa desidratada  
Noz-moscada  
Pimenta do reino  
Azeite  
1/2 cebola picada  
1 Gema  
200 ml de leite  
2 Maracujás  
1 colher de sopa de farinha de trigo  
Sal  
Manteiga de uso culinário

## MODO DE PREPARO

Tempere o peixe, com o suco de limão, sal, pimenta-do-reino, o alho e a salsa.

Bata no liquidificador os dois maracujás, e peneire e reserve.

Em uma panela coloque a cebola para dourada junto com a manteiga, quando estiver dourada, acrescente a farinha de trigo, e forme uma massa. Depois junte o leite, a gema, a noz moscada, e o sal e misture bem até formar o molho. Em seguida bata no liquidificador.

Coloque uma colher rasa de manteiga para derreter e junte o maracujá, depois acrescente o molho branco e mexa bem em fogo brando.

Em uma frigideira, enxugue o peixe, e coloque para fritar em um pouco de azeite.

Com o molho bem quente, sirva-o em cima do peixe!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32763-file-de-peixe-ao-molho-de-maracuja.html>