

FILÉ DE PEIXE ASSADO AO MOLHO PESTO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:2 molhos de manjericão

2 colheres de sopa de nozes ou castanha de caju

sal a gosto

1 colher de sopa de parmesão ralado

azeite suficiente para fazer a pasta (vá acrescentando aos poucos)

MODO DE PREPARO

Coloque a pimenta do reino nos filés.

Bata todos os ingredientes do molho no liquidificador.

Passe nos filés, nos dois lados.

Coloque em uma forma coberta com papel alumínio por 15 minutos em fogo alto.

Tire o papel alumínio e deixe mais 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32928-file-de-peixe-assado-ao-molho-pesto.html>