BACALHAU AO AROMA DE GENGIBRE E PIMENTÃO VERMELHO

INGREDIENTES

180 g de lombo de Bacalhau

10 ml de azeite de oliva

20 g de gengibre

2 unidades de pimentão vermelho

40 ml de vinho branco

1 cenoura grande

30 g de manteiga

3 unidades de aspargos

1 talo de brócolis

3 mini rabanetes

80 g de batata doce roxa

40 ml de água

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Colocar o gengibre para cozer com o vinho branco, a água e pimentões vermelhos por aproximadamente 20 minutos.

Processar no liquidificador adicionando azeite, coar e reservar.

MONTAGEM:

Montagem:Aqueça todos os ingredientes.

Em um prato dispor purês em formato Quenelles, coloque os legumes apoiados, a posta ao meio e por último o molho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34297-bacalhau-ao-aroma-de-gengibre-e-pimentao-vermelho.html