

# BADEJO ASSADO COM MOLHO DE ERVAS

## INGREDIENTES

### PARA O PEIXE:

Para o peixe: 4 filés de badejo  
sal aromatizado com ervas  
pimenta-do-reino branca moída na hora  
suco de 1/2 limão siciliano  
azeite

### PARA O MOLHO DE ERVAS:

Para o molho de ervas: 1 maço de salsa sem o talo  
1 ramo de alecrim  
2 ramos de tomilho  
2 ramos de orégano  
1 colher de sopa de alcaparras  
2 colheres de sopa de queijo cremoso  
2 colheres de queijo parmesão em cubos  
sal  
4 colheres de sopa de azeite  
1 colher de vinagre

## MODO DE PREPARO

### MOLHO DE ERVAS:

Molho de Ervas: Processe todos os ingredientes. Reserve.

### PEIXE:

Peixe: Tempere os filés com o sal, o limão e a pimenta e deixe descansar por uns 30 minutos na geladeira.  
Depois em uma frigideira quente, sele, rapidamente, todos os lados do peixe.  
Em uma assadeira coloque metade do molho de ervas no fundo disponha os filés por cima.  
Leve ao forno a 200°C por 15 minutos.  
Retire coloque uma colherada do molho por cima de cada filé e volte ao forno por mais 10 minutos. Retire e sirva.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35968-badejo-assado-com-molho-de-ervas.html>