

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>