PEIXE AO MOLHO TARATUR

INGREDIENTES

MOLHO TARATUR:

Molho taratur:4 colheres (sopa) de tahine (pasta de gergelim)

3 dentes pequenos de alho amassados

suco de 1/2 limão

1 copo de 200 ml de água fria

sal e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Misture o tahine, o alho, o suco de limão, batendo sempre, acrescente a água até ficar um molho claro.Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Retire o peixe do forno e despeje o molho vagarosamente sobre ele.

Espalhe por cima as nozes moídas e enfeite os filés com 1 folha de hortelã-pimenta.

Sirva com arroz branco, batata cozida ou purê de batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39480-peixe-ao-molho-taratur.html