

FETTUCCINE COM ROSADO AO POMODORO

INGREDIENTES

300 g de filé de peixe rosado (peixe a sua escolha)

350 g de fettuccine (para 4 pessoas)

3 tomates maduros picadinhos

1 colher (sopa) de mel

1 cebola

2 dentes de alho amassados

1 dente de alho picado

pimenta-do-reino

suco de 1 limão

alcaparras

cheiro verde

cebolinha

azeite

manjericão

sal

MODO DE PREPARO

Corte o filé de peixe em cubos médios, tempere com o suco do limão, sal, pimenta-do-reino e alho amassados, reserve por 15 minutos. Doure o alho picado no azeite e jogue o tomate, coloque um pouco de sal e uma colher de mel, deixe criar molho.

Pode acrescentar um pouco de água, o cheiro verde e a cebolinha.

Apague quando reduzir e reserve.

Coloque azeite num refratário, corte a cebola em rodelas e forre o fundo.

Coloque o peixe, cubra com mais cebola, azeite e as alcaparras e leve ao forno por 20 minutos. Ferva água com pouco de sal e azeite, cozinhe a massa por 7 minutos.

Monte o prato, em um refratário coloque a massa, um pouco do molho de tomate e o peixe por cima, regue com mais molho e acrescente as folhas de manjericão fresco. Pode colocar parmesão se preferir e sirva quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39543-fettuccine-com-rosado-ao-pomodoro.html>