

FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE SIDRA E BATATAS À DORÉ

INGREDIENTES

1 cebola picada
100 g de champignon em fatias
1 copo de sidra
azeite
manteiga
500 g de peixe (usei o filhote)
sal a gosto
1 kg de batatas pequenas
1 lata de creme de leite
orégano

MODO DE PREPARO

BATATAS À DORÉ:

Batatas à doré: Descasque e corte as batatas em cubinhos.

Cozinhe as batatas mas não muito.

Em uma frigideira antiaderente coloque uma colher de sopa de azeite, uma colher de sopa de manteiga e sal a gosto.

Acrescente os cubinhos de batatas, virando sempre para que fiquem douradas por igual.

Quando estiverem douradas polvilhe orégano sobre as batatas e reserve-as.

PEIXE:

Peixe: Tempere o peixe com limão e sal a gosto.

Em frigideira antiaderente coloque a manteiga e o azeite.

Deixe em fogo baixo até que ambos os lados estejam dourados.

Após fritar os filés reserve o peixe.

MOLHO:

Molho: Em uma frigideira antiaderente coloque uma colher de sopa de manteiga e duas colheres de sopa de azeite.

Coloque a cebola picadinha e o champignon fatiado bem fininho.

Quando a cebola estiver dourada coloque um copo de sidra e deixe diminuir.

Acrescente o creme de leite e deixe em fogo baixo até diminuir.

Coloque o molho sobre os filés de peixe e sirva em seguida com as batatas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39949-file-de-peixe-ao-molho-de-sidra-e-batatas-a-dore.html>