

FILÉ DE PEIXE DIJON

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1/2 tomate fatiado bem fino sem semente

1/2 cebola fatiada bem fina

2 colheres de sopa de mostarda dijon (não é amarela, é mais consistente e de cor meio marrom)

A outra metade do caldo de peixe

Azeite

Coentro picadinho

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Aqueça o azeite e doure a cebola com o restante do caldo do peixe.

Adicione o tomate e deixe amolecer.

Acrescente a mostarda e amasse o tomate com o garfo até desmanchar. Misture o coentro.

Sirva o peixe com o molho por cima, arroz e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40538-file-de-peixe-dijon.html>