

FILÉ DE ROBALO AO MOLHO DE PINHÃO – POR CHEF LUIZ BARBOSA

INGREDIENTES

MOLHO DE PINHÃO:

Molho de pinhão: 2 colheres de sopa de pinhão

1 colher de sopa de manteiga

½ limão (suco)

1 colher de sopa de vinho branco

1 colher de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhar o pinhão, picar em pedaços pequenos e reserve. Para a base do molho derreta a manteiga, agregue o limão e o vinho e misture em fogo médio até ficar uma mistura homogênea. Desligue o fogo e agregue azeite e o pinhão já triturado.

Grelhe a posta de robalo em uma frigideira com um fio de azeite coloque em um prato e jogue o molho por cima. Acompanha legumes grelhados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41682-file-de-robalo-ao-molho-de-pinhao-por-chef-luiz-barbosa.html>