

PINCHOS DE PEIXE

INGREDIENTES

4 peixinhos pequenos à sua escolha (de uns 8 ou 9 cm da cabeça ao rabo)

Azeite

Sal

Limão

10 mexilhões fora da casca

Alho e cebola

Especiarias a gosto

Pimenta em pó

1 pão baguete

MODO DE PREPARO

Corte 4 fatias do pão em uns 3 cm de largura e unte-os no azeite (como se estivesse passando manteiga). Leve ao forno médio por 7 minutos para dourar, sem deixar tostar. Reserve.

Tempere os peixinhos só com sal e limão e asse-os inteiros. Reserve.

Numa frigideira, refogue o alho e a cebola (picados bem pequenos) em bastante azeite, com 1 pitada de sal, e quando começar a tostar, desligue e acrescente a parte interna dos mexilhões. Mexa bem até esfriar. Religue o fogo e continue mexendo bem até formar uma pastinha. Desligue de novo o fogo e acrescente os temperos a gosto: especiarias, temperos verdes frescos bem picadinhos, e para o toque final, uma pitada de pimenta moída na hora.

Distribua essa pasta abundantemente nas fatias de pão e sobre elas coloque um peixinho em cada. Regue de novo com azeite (é bem "melequento" mesmo), firme o peixinho no pão espetando com um palito e leve novamente ao forno para esquentar e dar uma última "dourada".

Se preferir, pode usar sardinhas pequenas, sem cabeça e rabo.

Sirva acompanhado de vinho branco frisante, de preferência, a "cava" espanhola.

Dica: Isso é uma entrada mas pode substituir "salgadinhos" na reunião com amigos, basta fazer em maior quantidade e variar o peixe com outros tipos de carnes desfiadas ou frutos do mar e substituir a pastinha de mexilhões por outras a gosto, desde que forme um conjunto harmonioso com a carne ou frutos usados. Em casos de carne de porco e frango, usa-se pedacinhos de frutas também para dar um toque agrioce. E, é claro, tudo regado a muito azeite! Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48903-pinchos-de-peixe.html>