

PEIXE AO MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

PEIXE:

Peixe: Filé de peixe (namorado, salmão etc)

50 ml de cachaça (misturar um pouco de mel e suco de limão)

Tempero verde picado (sálvia, cebolinha, coentro, cominho e orégano)

1 xícara de suco de laranja

Sal a gosto

MOLHO:

Molho: 1/2 xícara de suco de laranja.

1/2 pote de requeijão de cheddar

1/2 lata de creme de leite

2 colheres de mostarda

Noz-moscada

Sal a gosto

1 colher chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com a cachaça (preparada), o tempero verde, o sal e o suco de laranja, deixe marinar por 30 minutos.

Enquanto o peixe marina, prepare o molho, misturando os ingredientes, deixe o açúcar para o final, cozinhe por 10 minutos depois de começar a ferver, ou até obter consistência cremosa, mexa durante tudo o tempo para não deixar queimar, acrescente o açúcar e verifique a acidez do molho, ajuste o sal e o açúcar se necessário, cozinhe por mais 2 minutos.

Depois de marinar o peixe por 30 minutos frite em óleo o file, divida em 2 ou mais pedaços, frite de ambos os lados, cuidado para não despedasar os filés, coloque em uma travessa com papel toalha para remover o excesso de óleo, distribua as porções nos pratos, cubra com o molho, decore a gosto.

Fica uma delícia acompanhado de batata cozidas e arroz com ervas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49069-peixe-ao-molho-de-laranja.html>