

FILÉ DE PESCADA AO MOLHO BEURRE BLANC

INGREDIENTES

600gr. filé de pescada
150gr. manteiga
150ml. vinho branco seco
1 cebola média picada
1 dente de alho amassado
sal, limão e salsinha à gosto
1 colher de chá de amido de milho
farinha de trigo para empanar o filé de pescada
1 colher de sopa de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Tempere o filé de pescada com o sal, o limão e o alho.

Deixe descansar por 10 minutos, para o filé de pescada apurar o tempero.

Passe o filé de pescada na farinha de trigo, bata o filé de pescada na palma da mão para retirar o excesso da farinha de trigo.

Coloque o azeite de oliva para quecer na chapa ou frigideira e coloque o filé de pescada para dourar. Reserve.

Em uma panela pequena coloque, 100ml do vinho e coloque a cebola para cozinhar até que, diminua o volume do vinho.

Em seguida coloque a manteiga e meixa sem parar até obter um molho meio homogêneo.

Dissolva o amido de milho no restante do vinho e jogue no molho, continue mexendo para não empelotar, deixe cozinhar por mais 2 minutos.

Desligue o fogo e coloque o molho em cima do filé de pescada e jogue a salsinha picada para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49573-file-de-pescada-ao-molho-beurre-blanc.html>