PEIXE COM MOLHO DE ALCAPARRAS

INGREDIENTES

postas ou filés de peixe grandes (4 unidades)

sal e pimenta-do-reino ao gosto

2 colheres de sopa de azeite

50 g de alcaparras

3 colheres de sopa de manteiga

salsinha

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal, pimenta-do-reino e suco de limão.

Coloque o azeite em um tabuleiro e junte o peixe.Leve ao forno quente por aproximadamente 20 minutos e regue, de vez em quando, com próprio molho.

Amasse algumas alcaparras e deixe outras inteiras.

Coloque a manteiga para derreter com uma pitada de pimenta-do-reino e salsinha.

Junte as alcaparras e mexa.

Retire o peixe do forno, coloque numa travessa e sirva com o molho por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49658-peixe-com-molho-de-alcaparras.html