

FILÉ DE DOURADO AO MOLHO DE TANGERINA, COM PURÊ DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

Filé de dourado (meu filé tinha 1kg, deixei só a parte mais grossa do filé o restante tirei e piquei para outra receita)

1 colher sobremesa de manteiga

1/4 xícara de azeite

folhas de salsinha e 1 cebolinha

2 colheres de sopa de leite

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

Molho de tangerina:

1 mexerica (usei murcote)

1 colher de café de açúcar

1 pitada de sal

1 pouquinho de vinagre balsâmico (opcional, e usei um pouquinho mesmo)

Purê de mandioquinha:

1 kg de mandioquinha

2 colher de sopa de manteiga

leite até dar o ponto (usei 3/4 de xícara)

pimenta a gosto

sal se necessário

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Pegue os gomos da tangerina e retire toda a parte externa deixando somente a polpa, bata no liquidificador com o restante dos ingredientes. Na hora de servir jogue sobre o peixe.

PURÊ:

Purê: Cozinhe a mandioquinha (descascada, e coloque sal na água). Após cozida passe no espremedor. em uma panela derreta a manteiga, acrescente a mandioquinha e o leite, mexa até ficar no ponto desejado (se necessário acrescente mais leite).

Sirva com arroz branco e salada.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50365-file-de-dourado-ao-molho-de-tangerina-com-pure-de-mandioquina.html>