TRUTA CROCANTE

INGREDIENTES

4 files de truta, cerca de 700g

200g de queijo gruyère

3 colheres de sopa de farinha de rosca

2 limões

Salsinha

Sal

250 g de manteiga

80 g de alcaparra

MODO DE PREPARO

FAROFA CROCANTE:

Farofa crocante:Rale o queijo gruyère.

Pique a salsinha.

Coloque a farinha, o queijo a salsinha e um pouco de sal em uma tigela e misture.

Se preferir bata em um liquidificador para ficar bem fino.

PEIXE:

Peixe:Coloque os filés de truta em uma assadeira e tempere com sal e limão.

Deixe descansar por cerca de 30 minutos.

Coloque 1 colher pequena de manteiga em cima de cada filé.

Leve os filés ao forno pré-aquecido, a 200°C, por cerca de 5 minutos.

Retire o peixe e forre os filés com a farofa, para formar uma crosta crocante.

Leve ao forno por mais 15 minutos.

MOLHO:

Molho:Em uma frigideira derreta a manteiga e coloque as alcaparras.

Deixe ferver por alguns minutos, mexendo para não queimar.

Coloque em uma tigeja para ir à mesa.

Sirva o peixe e regue os filés com o molho de alcaparras.

Acompanha muito bem com batata sauté.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51259-truta-crocante.html