

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>