

FILÉ DE PEIXE NA MANTEIGA COM ALCAPARRAS

INGREDIENTES

1 kg filé linguado ou pescada branca

1 limão siciliano (sumo)

200 g manteiga com sal

100 g alcaparras drenadas

Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe (tire qualquer espinha, pele) com limão siciliano, sal e pimenta-do-reino e reserve por 1 hora.

Pique grosseiramente as alcaparras, deixando algumas inteiras.

Derreta a manteiga em fogo baixo e não deixe fritar. Adicione as alcaparras e deixe aquecer bem novamente sem fritar. Reserve por uns 30 minutos.

Preaqueça o forno em temperatura média alta.

Em um refratário coloque camadas de peixe e por cima a manteiga com alcaparras.

Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos ou até começar a borbulhar (o peixe vai estar cozido). Não deixe muito tempo para não ressecar.

Sirva com arroz com brócolis picadinho e batatas cozidas regadas com azeite, ou camarões no molho branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52028-file-de-peixe-na-manteiga-com-alcaparras.html>