

FILÉ DE PEIXE GRELHADO COM MOLHO DE MARACUJÁ E GRANOLA

INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe (pescada ou linguado)

4 maracujás

1/2 xícara de (chá) de creme de leite

500 g de granola

1/2 xícara de azeite de oliva extra virgem

1/2 xícara de água

sal e pimenta-do-reino ou pimenta branca

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal, pimenta e limão. Deixe descansar por meia hora ou de um dia para o outro.

Retire o peixe do tempero e o grelhe.

Para o molho, coloque a polpa dos maracujás no liquidificador com 1/2 xícara de água.

Após coar, coloque o suco em panela, tempere com uma pitada de sal e leve ao fogo.

Quando ferver, acrescente o creme de leite, mexa bem e retire do fogo.

Regue o peixe já grelhado com o molho de maracujá e cubra-o com a granola.

Leve ao forno preaquecido a 180°C durante 10 minutos.

Pronto! É só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52287-file-de-peixe-grelhado-com-molho-de-maracuja-e-granola.html>