ROBALO NOS MOLHOS DE PALMITO E PITANGA

INGREDIENTES

PEIXE:

Peixe:2 pedaços altos de robalo

Limão

Sal

1/2 copo de vinho branco (opcional)

1 pitada de pimenta do reino branca

2 dentes de alho amassados

Suco de 1 limão

1 copo de molho basico de pitanga

castanha do cajú torrada

MOLHO DE PALMITO:

Molho de palmito:4 palmitos cozidos

1 copo de leite frio

sal

1 colher de sopa de queijo ralado

1 lata de creme de leite

1/2 cebola

1 colher de manteiga

MOLHO DE PITANGA:

Molho de pitanga:500 g de polpa de pitanga

sal a gosto

1 colher de sobremesa de açúcar

1 pitada de pimenta-do-reino

1 pitada de orégano

1 colher de sopa de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

PEIXE:

Peixe:Tempere o robalo com limão, sal, alho, vinho e pimenta. Deixe marinando na geladeira enquanto prepara os acompanhamentos

MOLHO DE PALMITO:

Molho de palmito:Bater bem os ingredientes no liquidificador e reservar. Numa panela frite a cebola com a manteiga. Acrescente o molho de palmito e cozinhe bem

MOLHO DE PITANGA:

Molho de pitanga:Misturar todos os ingredientes e deixar ferver bem.

Para finalizar arrume o robalo numa travessa colocando o creme de palmito de um lado e o de pitanga de outro. Salpique com a castanha de caju torrada.

Servir com arroz branco.

Se não encontrar a polpa de pitanga, poderá substituir por polpa de amora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53395-robalo-nos-molhos-de-palmito-e-pitanga.html