

BACALHAU COM MARACUJÁ E ALCAPARRAS

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de bacalhau fresco
- 1 vidro de alcaparras 50g
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem
- 1 xícara de cebolinha bem picada
- Suco de um limão
- Pimenta-do-reino e sal a gosto
- 1 pote de iogurte natural
- 2 maracujás
- 1 colheres (sopa) de mel de abelha
- 1 colheres (sopa) de mostarda

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Misturar o maracujá com o mel, a mostarda e deixar 5 minutos no fogo e depois acrescentar o iogurte, desligar o fogo e reservar.

Servir o peixe com ou sem o molho.

Acompanha salada de rúcula, brócolis no vapor e arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55047-bacalhau-com-maracuja-e-alcaparras.html>