

PANGA AO MOLHO DE GORGONZOLA

INGREDIENTES

1 kg de peixe Panga

1 limão

Sal

Azeite

50 g de queijo gorgonzola

150 g de ervilhas frescas congelada

200 g de brócolis em pequenos buquês

MODO DE PREPARO

Corte o peixe em quadrados de tamanhos médios, tempere com o sal e o limão e deixe neste tempero por pelo menos 30 minutos.

À parte cozinhe ligeiramente os legumes sem desmanchar, reserve.

Em uma frigideira alta coloque o azeite e frite os pedaços de peixe em fogo médio, até que fiquem dourados dos dois lados (eu coloco uma tampa assim ele cozinha também).

Coloque os peixes já fritos em uma travessa refratária, rale ou pique o gorgonzola por cima do peixe, regue com um fio de azeite e coloque no forno para derreter o queijo. Enquanto o queijo derrete no forno, pegue os legumes reservados, tempere com pouco de sal e refogue no azeite. Retire o peixe do forno, coloque o refogado por cima e sirva em seguida.

Acompanha muito bem um arroz branco e salada de rúcula.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56201-panga-ao-molho-de-gorgonzola.html>