

PANGA AO MOLHO DE GORGONZOLA

INGREDIENTES

1 kg de peixe Pangá

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 ralfrataria , 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 reservado tempere com pouco de sal e refoque no azeite . Retire o peixe do forno coloque o refogado por cima e sirva em seguida.

Acompanha muito bem uma arroz branco e salada de rúcula.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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