



## Merluza ao molho especial



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:50

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé de merluza	10 unidades	1 kg
AJI-SAL® PROFISSIONAL	Meia colher (chá)	2,5 g
Suco de limão	2 colheres (sopa)	30 ml
Farinha de trigo	Meia xícara (chá)	55 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Cebola (fatiada)	2 unidades médias	300 g
Molho Barbecue Menu Asiático SATIS!®	5 colheres (sopa)	100 g
Água	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

## Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a merluza, o AJI-SAL® Profissional e o suco de limão, e misture. Cubra com plástico-filme e deixe na geladeira por 30 minutos para tomar gosto.
2. Passe os filés pela farinha de trigo e retire o excesso.

- 3.** Em uma frigideira grande, coloque metade do Azeite TERRANO® e leve ao fogo médio para aquecer. Junte o peixe e grelhe por 3 minutos de cada lado, ou até dourar. Retire do fogo e reserve aquecido.
- 4.** Na mesma frigideira, coloque o Azeite TERRANO® restante, adicione a cebola e refogue por 5 minutos, ou até murchar bem. Junte o SATIS!® BBQ Menu Asiático, previamente dissolvido na água, e misture por 2 minutos, ou até ferver.
- 5.** Distribua o molho sobre os filés grelhados, finalize com a salsa e sirva em seguida.