



Saint Peter Flambado, tomate cereja e alecrim



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé Saint Peter (cortados ao meio no comprimento)	5 unidades	750 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Pimenta-do-reino	2 pitadas	0,4 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	6 colheres (sopa)	90 ml
Tomate-cereja (em gomos)	1 xícara e meia (chá)	250 g
Azeitona preta (cortada em rodela)	Meia xícara (chá)	65 g
Alcaparra (em conserva, escorrida)	2 colheres (sopa)	26 g
Cebolinha-verde (cortada em rodela)	2 colheres (sopa)	10 g
Cachaça	2 colheres (sopa)	30 ml
Limão (cortado em rodela finas)	1 unidade	5 g

Modo de Preparo

- 1.** Em um bowl grande, coloque os filés e tempere com metade do Tempero SAZÓN® Profissional, metade do sal, metade da pimenta-do-reino e metade do Azeite TERRANO™, e misture. Cubra e deixe na geladeira marinando por 30 minutos.
- 2.** Em um bowl médio, coloque o tomate, a azeitona, a alcaparra, e a cebolinha, e tempere com o restante do Tempero SAZÓN® Profissional e do sal. Reserve.
- 3.** Em uma frigideira grande, coloque o restante do Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Sele os filés por 1 minuto de cada lado, ou até que estejam levemente dourados. Junte a cachaça, flambe os filés e retire do fogo.
- 4.** Em uma GN, coloque o peixe, os tomates temperados e disponha as fatias de limão por cima. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos. Sirva em seguida.