



Peixe ao molho de azeite com amêndoas



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé de tilápia	-	1 kg
Sal	1 colher (chá)	5 g
Suco de limão	3 colheres (sopa)	45 ml
Amêndoas (laminadas)	1 xícara (chá)	60 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	meia xícara (chá)	100 ml
Salsa (picada)	meia xícara (chá)	20 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande coloque o peixe, o sal e o suco de limão, e mexa. Cubra com plástico filme e reserve em geladeira por 10 minutos.
2. Distribua a amêndoas em uma GN e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, e asse por 10 minutos, ou até ficarem douradas. Retire do forno, junte o Azeite TERRANO™ e a salsa, e mexa. Reserve.

3. Aqueça em fogo alto uma frigideira grande e antiaderente, coloque o peixe e grelhe por 3 minutos de cada lado, ou até ficar dourado. Retire do fogo, regue com o azeite reservado com amêndoas e sirva em seguida.