



Filé de Pescada Amarela ao Molho de Espumante



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

MOLHO DE ESPUMANTE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Espumante (seco)	2 xícaras (chá)	400 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Bacon (cortado em cubos pequenos)	meia xícara (chá)	60 g
Alho-poró (picado)	2 xícaras (chá)	150 g
Leite	3 xícaras e meia (chá)	700 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	7 colheres (sopa)	70 g

FILE DE PESCADA AMARELA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pescada amarela (em filés)	10 unidades	1 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	1 colher (chá)	5 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Suco de limão	3 colheres (sopa)	45 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml

Modo de Preparo

- 1.** Prepare o molho: em uma frigideira grande, coloque o espumante e leve ao fogo alto. Deixe reduzindo por 7 minutos após o início da fervura, ou até reduzir pela metade. Reserve.
- 2.** Em uma panela grande junte o bacon, leve ao fogo médio e frite na própria gordura por 4 minutos, ou até dourar. Abaixar o fogo e adicione o Azeite TERRANO® e o alho-poró, e refogue por 3 minutos, ou até murchar. Acrescente 650 ml de leite e cozinhe por 5 minutos, ou até ferver. Adicione o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® previamente diluído no restante do leite à panela. Mexa por 3 minutos, ou até o molho engrossar. Desligue o fogo e reserve aquecido.
- 3.** Prepare o filé de pescada amarela: em um bowl grande coloque os filés de pescada amarela, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e o suco de limão. Cubra com filme-plástico e leve para a geladeira por 30 minutos para tomar gosto.
- 4.** Em uma frigideira antiaderente grande coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte os filés de peixe marinados e frite por 4 minutos de cada lado, ou até estarem cozido. Retire da frigideira e sirva acompanhado do molho de espumante.