



Filé de peixe com manteiga aromatizada

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

Manteiga aromatizada:

- 2 colheres (sopa) de Queijo Azul Tirolez amassado
- ¼ de tablete de Manteiga Sem Sal Tirolez em temperatura ambiente
- 2 damascos secos picados
- Papel manteiga

Peixe grelhado:

- 4 filés de Saint Peter
- 1 colher (café) de sal
- Suco de ½ limão
- Pimenta-do-reino preta moída a gosto
- 1 colher (sopa) de azeite

Modo de Preparo

Manteiga aromatizada: Em um recipiente, misture o Queijo Azul Tirolez, a Manteiga Sem Sal Tirolez e os damascos.

Enrole a mistura em papel manteiga, em formato de bombom, torcendo as extremidades do papel. Leve para a geladeira por 20 minutos.

Peixe grelhado: Em um recipiente, tempere o peixe com o sal, o suco de limão e a pimenta.

Em uma frigideira, grelhe os filés no azeite até ficarem dourados.

Sirva os filés com os pedaços da manteiga aromatizada.