

PEIXE AO CREME DE LIMÃO

INGREDIENTES

4 postas de peixe (800 g)
1 limão (suco)
sal a gosto
pimenta-do-reino moída na hora a gosto
6 colheres (sopa) de azeite
Creme: 250 g de creme de leite fresco
2 gemas
1 colher (sopa) de suco de limão
2 colheres (sopa) de salsinha
raspas de limão a gosto
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o suco de limão, sal, pimenta

Aqueça o restante do azeite e doure em fogo baixo as postas do peixe; retire da panela e reserve em local aquecido

Na mesma panela, aqueça o creme de leite junto das gemas e o suco de limão; mexa até encorpar

Acrescente a salsinha e as raspas de limão

Tempere com o sal, a pimenta

Coloque o molho sobre as postas e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10874-peixe-ao-creme-de-limao.html>