

Peixe branco com crosta de pão e parmesão e creme de limão



[clique para ampliar](#)

Olá, a receita de hoje ficou fantástica, é um filet de peixe alto (garoupa) com crosta de pão e parmesão na cama de mousseline de batata baroa, com talharim de pupunha e creme de limão. Vamos fazer para 6 pessoas.

PEIXE:

Ingredientes:

- 1 filet de peixe alto (pelo menos 3 dedos) por pessoa. Usei garoupa, mas pode ser robalo ou congrio;
- 2 colheres (sopa) de azeite, manjericão picado, suco de limão, sal e pimenta.

Modo de fazer: Deixe os filets marinando com esses ingredientes na geladeira por no mínimo 1 hora.



[clique para ampliar](#)

CROSTA:

Ingredientes:

- 5 fatias de pão de forma branco sem casca;
- 50 gramas de parmesão ralado;
- 50 gramas de manteiga;
- raspas de limão siciliano.

Modo de fazer: Bata os ingredientes no liquidificador e estique com rolo em um papel toalha. Leve na geladeira para endurecer (cerca de 1 hora).



clique para ampliar

MOLHO:

Ingredientes:

- 1 cebola cortadinha;
- 2 dentes de alho picadinho;
- 1 taça de vinho branco;
- suco de um limão siciliano;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 400 ml de creme de leite fresco;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Coloque a cebola e o alho em uma panela pequena com vinho e deixe reduzir quase até secar. Coloque o creme de leite, deixe ferver e em seguida o suco de limão, sal e pimenta, finalize com a manteiga, mexendo sem parar. Eu coloquei no liquidificador antes de servir.



clique para ampliar

O Pupunha eu coloquei no forno por 40 min e ralei (está no post de ralador de legumes) e o mousseline de batata baroa eu

já publiquei outras vezes (Batata baroa cozida e amassada com creme de leite e em seguida no liquidificador).

O peixe vai ser colocado em forno pré-aquecido com a crosta por cerca de 40 minutos.



[clique para ampliar](#)



[clique para ampliar](#)

Para decorar coloquei aceto reduzido com pincel no prato e pimenta dedo de moça.



clique para ampliar

TEMPO: 2 horas

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

[Mousse de Limão Siciliano](#)

Sobremesa fácil, rápida e não tão óbvia!



Ingredientes:

- 1 lata de Leite Condensado;
- 1 caixinha de Creme de Leite;
- Suco de 2 limões sicilianos coados;

Modo de fazer: Bata todos os ingredientes no liquidificador, coloque na geladeira por 2 horas. Decore com raspas de limão e/ou chocolate branco.

Fica bem leve e combina com o verão! Rende 04 porções bem servidas!

TEMPO: 10 min + 30 min na geladeira

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Mousseline de batata com lascas de bacalhau e farofa de azeitonas



[clique para ampliar](#)

Olá, ontem a noite fizemos uma receita que recebeu muitos elogios. Foi uma adaptação de uma receita do Chef Claude Troisgros. Esta receita é para 4 pessoas.

Ingredientes:

- 600 ml de leite
- 600 ml de água
- 1 cabeça de alho (cortada em dois)
- 600 gr de bacalhau (posta) – usei já dessalgado
- Tomilho, louro e alecrim (a gosto)
- 5 batatas grandes
- 2 colheres de manteiga derretida
- 150 gr de azeitonas preta

– Sal e pimenta

Bacalhau: Ferva numa panela grande a água e o leite com o alho e as ervas. Coloque as postas de bacalhau e desligue o fogo e tampe. Deixe descansar por 12 a 15 minutos. Retire o bacalhau e faça lascas e reserve. Coe o líquido da panela que vai ser utilizado na mousseline de batata;



[clique para ampliar](#)

Batata: Cozinhe a batata, amasse e faça um pure com a batata ainda quente. Coloque a manteiga derretida e 400ml do líquido de cozinhento do bacalhau coado. Bata no liquidificador até ficar uniforme e bem lisinho.

Azeitona: Desidratar a azeitona no microondas sem caroço por 7 a 9 minutos e depois bater no liquidificador.



[clique para ampliar](#)

Montagem: Coloque a mousseline de batatas no prato, cubra de lascas de bacalhau e por cima coloque a farofa de azeitonas.

Esta farofa tem um sabor bem intenso, então eu coloquei bem pouco em cada prato, mas deixei na mesa para quem quisesse colocar mais.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$