

Peixe Assado com Maçã (4 pessoas)

Receita adaptada de receita original de 2003 publicada na revista "Saberes & sabores" da Vaqueiro".

Em 2003, a minha mãe enviou uma receita para a revista "Saberes e Sabores" e foi publicada.

Há muito tempo que não comíamos este prato.

Temos o hábito de aos domingos ir almoçar à casa dos avós paternos.

Assim desta vez fomos e fizemos todos o almoço.

Ingredientes:

Alho fresco q.b e salsa frisada q.b.

Tomilho fresco q.b.

4 maçãs

Sal rosa dos Himalayas q.b.

Pimenta q.b.

Azeite q.b.

Margarina q.b.

1 ovo

Peixe Pargo Mulato

Batatas novas para 4 pessoas

Preparação:

Lavar as batatas e fazer um corte longitudinal

Envolver com sal, tomilho fresco e azeite.

Colocar as batatas no forno, que ficam prontas no tempo do peixe

Escamar o peixe, retirar as barbatanas e as vísceras

Colocar o peixe no tabuleiro de ir ao forno

Cortar a salsa frisada e espalhar sobre o peixe

Colocar sal

Descascar as maçãs e ralar por cima do peixe

Preparar a maionese: com ajuda da Bimby, 1 ovo (com duas gemas) velocidade 4 em contínuo, juntar sal e pimenta a gosto e ir adicionando o azeite

Envolver tudo com maionese e colocar mais salsa

Picar o alho e misturar com margarina, colocando depois dentro da barriga dos peixes

Colocar o peixe no forno a 180°C cerca de 1 hora e 15 minutos

Retirar do forno, e decorar com salsa