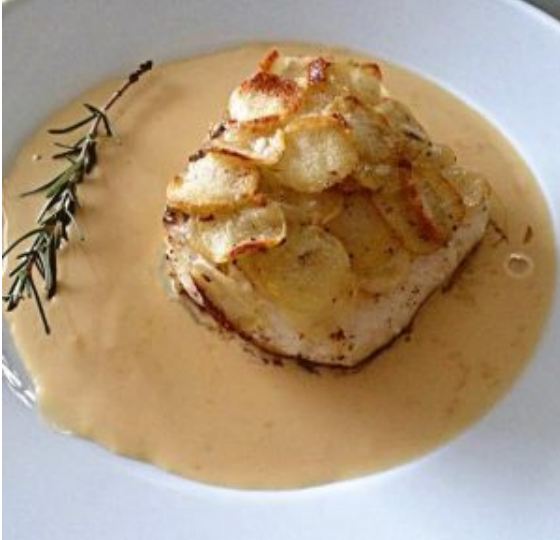


Robalo com escamas de batatas

Hoje vamos fazer uma receita de peixe, que além de linda fica deliciosa. Fizemos para 04 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Molho:

Ingredientes:

- 600ml de vinho branco
- 1 cebola picada
- 400ml de caldo de peixe
- Pimenta-do-reino branca amassada
- 1 ramo de alecrim
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 300ml de creme de leite

Modo de fazer: Coloque todos os ingredientes em uma panela, com exceção do creme de leite e da manteiga, por 20 a 30 minutos até reduzir bem. Depois acrescente o creme de leite e reserve. Na hora da montagem, peneire e coloque uma colher de

manteiga.



[Clique para ampliar](#)

Peixe:

Ingredientes:

- 4 filés de robalo
- 4 batatas
- 2 claras de ovo
- azeite
- sal a gosto

Modo de fazer: tempere os filés de peixe, e corte a batata bem fininhas, em forma de bolinha (para fazer as escamas) – fatiamos bem finas – tipo chips e usamos um boleador (conforme a imagem). Depois passe, com a ajuda de um pincel, a clara e vá colocando as batatas em forma de escamas, e finalize com azeite por cima das batatas. Enrole com um papel filme e deixe na geladeira por 1 hora no mínimo. Depois frite, com as batatinhas primeiro para baixo e depois que elas tostarem vire. Se os filés forem altos coloque no forno para terminar o cozimento.



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

Montagem:

Coloque o molho no centro do prato e o filé de peixe por cima. E um raminho de alecrim para enfeitar.

Servimos com arroz branco para quem preferiu e ficou uma delícia!



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora e meia.

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$