

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: \$\$