

Peixe com ervas



Ingredientes

- PARA O PEIXE a gosto
- 800 Grama(s) de filé de peixe de sua preferência
- sal, alho picado e pimenta-do-reino a gosto
- PARA A MARGARINA a gosto
- 4 Colher(es) de sopa de margarina
- 3 Unidade(s) de ramos de salsa picados
- 3 Unidade(s) de ramos de cebolinha
- 5 Unidade(s) de castanhas-do-pará torradas e picadas
- PARA GRELHAR a gosto
- azeite a gosto

Modo de Preparo

- **1.** Para o peixe: Tempere os filés com sal, alho, pimenta e reserve por 30 minutos.
- **2.** Para a margarina: Misture todos os ingredientes e reserve. DICA: Vc pode substituir as castanhas por lâminas de amendoas torradas.
- **3.** Para grelhar: Aqueça uma frigideira grande e coloque o azeite . Acomode os filés e grelhe por 4 minutos de cada lado. Desligue o fogo, cubra cada filé com uma porção da margarina composta e sirva imediatamente.
- **4.** Sugestão: Sirva com legumes salteados (cozidos e refogados rapidamente na margarina) - abóbora, vagem e cebola roxa.