

Peixe Tropical



Ingredientes

- 500 Grama(s) de filés de peixe (pescada, badejo, linguado)
- 4 Colher(es) de sopa de vinho branco seco
- 1 Unidade(s) de creme de leite
- 1 Unidade(s) de manga média (madura)

Modo de Preparo

- Em um pirex coloque os filés e tempere com o vinho e sal a gosto. Deixe descansar por 10 minutos. Cubra com papel alumínio e leve ao forno (200°C), pré aquecido, por 20 minutos.
- Bata no liquidificador o creme de leite e a manga e tempere com sal a gosto. Reserve.
- Retire o papel alumínio do peixe, escorra o excesso de líquido, cubra com o creme de manga e deixe por mais 10 minutos. Sirva a seguir.
- Dicas: - Se desejar, tempere os filés com pimenta do reino moída (a gosto). - Polvilhe os filés com cebolinha verdes picada antes de cobri-los com o creme de manga.