

SONHOS DE PEIXE COM MOLHO TÁRTARO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 26 SONHOS

125 ml de caldo de peixe (1 cubo de caldo de peixe + 125 ml de água quente)
125 ml de leite
60g de margarina
1 casquinha de limão
150g de farinha de trigo sem fermento
4 ovos
300g de peixe branco limpo de peles e de espinhas picado na picadora
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Salsa picada
2 ovos cozidos picados
Meia cebola picada
1 colher de chá de mostarda
Maionese (a gosto ou 200 ml)
Óleo para fritar



Tempo de preparação: 1 hora minutos
Custo: 6.00 € | Custo por sonho: 0.23 € |
Custo molho: 1.80 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f17/sonhos-peixe-molho-tartaro-26276/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume o leite, o caldo de peixe, a margarina e a casca de limão. Tempere com umas pedrinhas de sal e deixe ferver. Quando começar a ferver, retire a casquinha de limão e de uma só vez misture a farinha. Mexa muito bem, até que a massa fique sem grumos e comece a descolar do fundo. Coloque a massa numa tigela e deixe arrefecer um pouco.
2. Quando a massa estiver morna, adicione os ovos partidos um a um e bata entre cada adição. À massa, adicione o peixe, tempere com pimenta, salsa picada a gosto e umas pedrinhas de sal. Misture tudo muito bem com uma colher.
3. Frite colheradas de massa em óleo quente. O lume não deverá estar muito forte para que fritem lentamente. Depois de fritos, retire-os e coloque-nos um prato com papel absorvente.
4. Por fim, faça o molho. Numa tigela, misture a maionese com a mostarda, salsa picada, a cebola e os ovos cozidos picados. Sirva os sonhos como petisco ou como prato principal, acompanhado de arroz ou salada. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!