

SOLHA COM MOLHO DE LIMÃO

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

4 postas de solha
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Leite q.b.
Farinha para polvilhar
Óleo para fritar
1 tomate maduro mas rijo
60g de manteiga
Sumo de 1 limão
Batatas cozidas
Salsa picada

PREPARAÇÃO

Tempere as postas de solha com sal, pimenta e leite.

Passe-as por farinha uma a uma, e leve a fritar em óleo quente.

Disponha-as numa travessa.

Corte o tomate às rodelas e frite igualmente. Coloque as rodelas de tomate em volta do peixe, bem como as batatas cozidas.

Num tacho leve ao lume a manteiga e quando estiver bem quente, junte-lhe o sumo de limão.

Deite sobre o peixe.

Sirva decorado com salsa picada.



Custo: 11.20 € ; Custo por Pessoa: 2.24 €

<http://www.saborintenso.com/f17/solha-molho-limao-11/>