

PESCADA DE COENTRADA

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 20 MINUTOS

2 postas de pescada
60g de margarina
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
180 ml de vinho branco
180 ml de água
1 raminho de coentros
1 gema de ovo mexida
Sal q.b.
Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

1. Tempere as postas de pescada de ambos os lados com sal e pimenta.
2. Num tacho, leve ao lume a margarina, a cebola e os alhos.
Deixe alourar.
3. Junte o vinho branco, a água e as postas de pescada.
Coza o peixe durante 10 minutos.
A meio do tempo, vire as postas para cozer de ambos os lados.
Depois da pescada cozida, retire-a com cuidado para uma travessa.
4. Coloque o caldo de cozer o peixe num copo.
Junte os coentros e passe com a varinha mágica.
Junte a gema e misture.
5. Leve o caldo novamente ao lume e logo que comece a ferver apague.
Regue a pescada com o molho e acompanhe com puré de batata ou batata frita.

Custo: 5.00 € ; Custo por pessoa: 2.50 €

<http://www.saborintenso.com/f17/pescada-coentrada-6520/>