

Tarte de Tomate com Cogumelos e Mozzarella

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

4 batatas pequenas
1 dourada com cerca de 800g escalada
Raspa de 2 limas
Sumo de 2 limas
4 dentes de alho pequenos
1 malagueta sem sementes cortada ao meio
150 ml de azeite
2 colheres de sopa de cebolinho picado
Sal q.b.



Tempo de preparação: 40 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f17/dourada-escalada-no-forno-cebolinho-lima-43070/>

PREPARAÇÃO

1. Numa taça, coloque uma colher de café de sal, a raspa de lima, o cebolinho, os alhos, a malagueta, o sumo de lima e o azeite.
Triture tudo com a varinha mágica.
2. Num tabuleiro de ir ao forno, coloque a dourada aberta com a pele virada para cima.
Espalhe metade do molho.
Vire a dourada e espalhe o restante molho por cima.
Deixe tomar gosto enquanto coze as batatas.
3. Num tachinho com água, coloque um pouco de sal e as batatas inteiras com casca.
Deixe cozer durante 12 minutos.
4. Passado o tempo, coloque-as num recipiente que possa ir ao forno e esmague-as ligeiramente com o esmagador ou dê um murro.
Por cima, coloque um pouco de sal.
5. No forno, pré-aquecido nos 200°C, coloque o tabuleiro da dourada e o tabuleiro das batatas.
Deixe assar entre 25 a 30 minutos.
Quando tudo estiver lourinho, retire.
Acompanhe este prato com brócolos ou feijão verde cozido.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!