

Tranche de robalo salteado com creme de amêndoa de Moncorvo

Peixe —     ⌚ 60 min 👤 4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/tranche-de-robalo-salteado-com-creme-de-amendoa-de-moncorvo



Ingredientes

4 robalos médios
1 Aipo
120g de amêndoas de Moncorvo
3 dl de natas
100g de alho francês
1 dl de azeite
1 courgette pequena
1 cenoura
12 espargos verdes
Flor de Sal q.b
Pimenta q.b.
Manteiga q.b.
2 dentes de alho
2 limões

Confeção

1. Retirar os filetes ao robalo e cortar em tranches. Temperar com flor de sal e pimenta. Cortar o alho francês em juliana, puxar em manteiga, adicionar a amêndoa picada e as natas. Temperar a gosto e deixar cozinhar suavemente.
2. Saltear o robalo, assim como os legumes da horta em azeite.