



LAGO ESPELHADO

CHEF: PAULO ALVES

## Ingredientes

200 g de filé de Linguado  
100 ml de creme de leite  
100 ml de vinho branco seco  
100 g de queijo Roquefort  
05 und. de mini-batata  
Noz moscada a gosto  
Sal a gosto  
01 und de maçã Argentina  
02 colheres (de sopa) de mel

## Preparo

### *Peixe*

Temperar o filé de linguado com sal e pimenta a gosto e grelhar.

### *Molho*

Colocar o vinho em uma panela, acrescentar o queijo e mexer até dissolvê-lo. Em seguida, coloque o creme de leite, a noz moscada e sal a gosto. Depois do molho pronto, cozinhe as batatas, descasque-as e depois envolva-as no molho.

### *Maçã*

Abra a maçã, tire o recheio e coloque o mel. Leve ao microondas por 3 minutos ou, se for no forno convencional, por 12 minutos .

**Era Uma Vez Um Chalezinho**

**31 3286.3155**

**Alameda da Serra, 8 – Seis Pistas – BH/MG**