



FILE DE LINGUADO COM PURE DE  
MANJERICAO E TOMATES CONFITADOS

**Chef Mariana Villani**

À MESA BISTRONOMIQUE  
Rua Boa Esperança, 306, Carmo-Sion - Tel: (31) 3221-5541.

## INGREDIENTES

Filets de linguado

600 gr de batata inglesa  
50 ml de leite  
1 molho de manjeriçao  
200 gr de manteiga  
3 tomates maduros  
100 ml de azeite  
Sal grosso  
Sal  
Pimenta do reino

PORÇAO: 4 PESSOAS

CUSTO APROXIMADO DA RECEITA R\$60,00

## PREPARO

- 1 - Lavar os tomates e cortá-los em gomos.
- 2 - Dispor os gomos em assadeira com azeite, sal grosso e pimenta do reino moída.
- 3 - Levar ao forno por 45 minutos.
- 4 - Descascar as batatas e cozinhá-las em água fervente com sal grosso.
- 5 - Retirar as batatas da água e preparar um purê amassando-as com leite morno e uma colher de manteiga.
- 6 - Derreter 100 gr de manteiga. Colocar em liquidificador e acrescentar o manjeriçao.
- 7 - Bater a mistura e ao final acrescentar o restante da manteiga.
- 8 - Misturar o purê com a pasta de manjeriçao e acertar o tempero.
- 9 - Temperar os files com sal e pimenta e grelhar em frigideira anti-aderente.

## MONTAGEM ENTRADA

Colocar o purê no prato formando uma cama. Acrescentar os gomos de tomates por cima do purê e 1 file de linguado sobre esta montagem. Decorar com manjeriçao e azeite.

## MONTAGEM TRAVESSA

Untar uma forma refrataria com manteiga. Colocar o purê no fundo da forma refrataria. Acrescentar os gomos de tomate por cima do purê e por ultimo os files de linguado crus. Temperar os files com sal e pimenta e regar com azeite. Levar ao forno para assar.

**ALC Comunicação e Marketing**

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez - Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3334.2533  
falecom@programavivercomestilo.com.br

www.programavivercomestilo.com.br