



Papillote de peixe e legumes ao azeite de ervas



**cozinha  
de  
estilo**

**Divino Restaurante**

Condomínio Vale do Sol, 5ª avenida, 144 - loja 6  
Vale do Sol. Tel.: (31) 3541-4272

**Ingredientes:**

2 files de (Linguado, vermelho ou pargo)  
30 ml de Azeite  
Ervas (tomilho, cebolete, manjericão, funcho)  
Cenora  
60 grs de Tomate cereja  
60 grs de Abobrinha  
01 Alho poro  
60 grs Cogumelo de paris  
50ml de Vinho branco  
01 Clara de um ovo

**Modo de fazer:**

Pique as ervas num ramekin e coloque o azeite com pimenta do reino logo em seguida corte todos os legumes em juliene e reserve.  
Tempere os files de peixe com sal e pimenta e abra uma folha de pape alumínio coloque sobre ela o azeite com ervas e disponha os legumes logo em seguida coloque os file de peixe e mais um pouco do azeite de ervas.  
Feche o alumínio como uma carta deixando uma abertura acrescentando o vinho branco e acabe de fechar leve ao forno por cerca de 7 minutos ou até que este infle retire e abra o papillote na frente do comensal.

**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](http://www.programavivercomestilo.com.br)