



San Peter grelhado

Ristorante L'Astigiano
Rua Paraíba, 941 - Savassi
Belo Horizonte, MG



San Peter grelhado com linguini ao camarão e guarnição de molho pesto.

Receita

200 gr de filé de peixe San Peter

Molho Pesto (molho de manjericão com azeite, pinoli, queijo grana padano, alho e sal)

100 gr de camarão para molho,

50 gr de camarão medio

80 gr de linguini

1 limão

Temperar com sal e limão o file de peixe, grelhar e reservar.

Puxar os camarões, previamente limpos, com azeite e cebola até dourar.

Cozer a massa e envolve la nos camarões

Acrescentar o molho pesto

Finalizar a montagem do prato.

Não precisamos de utensilios especificos so uma panela x massa e 2 soutes para o peixe e o camarão. O molho pesto irá pronto e poderá ser explicado eventualmente na hora.

ALC Comunicação e Marketing

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez - Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3337.2533
falecom@programavivercomestilo.com.br www.programavivercomestilo.com.br