



TRUTAS AO MOLHO MEDITERRÂNEO

Restaurante Santa Fé

Rua Santa Rita Durão, 1000, Savassi
Tel.: (31) 3261-6446



Ingredientes:

TRUTA

- 1 truta limpa (250 grs)
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta reino
- Azeite extravirgem

MOLHO

- 8 tomates cereja
- 20 grs alcaparras
- 15 grs azeitonas pretas
- 50 ml molho pomodoro
- Manjericão fresco
- Alho
- Azeite extravirgem

PURÊ COM AMÊNDOAS

- 1 batata média
- 1 colher sp manteiga
- 100 ml leite
- Sal
- 10 grs amêndoas

MODO DE PREPARO

Ferva, retire a pele, lamine e toste as amêndoas (ou pode comprar já laminada)
Cozinhe as batatas, amasse e peneire. Refogue o purê em manteiga, acrescente o leite e tempere.

Faça o molho: Doure o alho no azeite. Acrescente o tomate cereja, alcaparras, azeitonas. Acrescente um pouco de molho pomodoro. Tempere com sal e manjericão. Deixe reduzir para apurar o sabor.

Grelhe a truta temperada com sal e pimenta-so reino. Retire a pele e faça a montagem. Purê de batatas ao centro salpicada com amêndoas laminadas. Truta grelhada e molho mediterrâneo em torno.

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