



PEIXE AO MOLHO ROSA

- 500g de filé de peixe (linguado, congrio)
- 1 colher (chá) de sal
- suco de ½ limão
- 200ml de leite de coco light
- 2 tomates orgânicos maduros
- 1 cebola pequena
- 1 dente de alho
- 2 colheres (sopa) de azeite extravirgem
- 15 folhas de manjeriço fresco
- sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

Tempere os filés de peixe com sal e limão. Reserve.

Para preparar o molho, refogue a cebola com o azeite, junte o alho e assim que estiver macio acrescente os tomates. Deixe cozinhar por 15 minutos até ficar um molho espesso. Tempere a gosto usando pimenta e sal.

Bata este molho no liquidificador com o leite de coco e as folhas de manjeriço. Reserve algumas folhas para decorar o peixe.

Despeje este molho sobre o peixe e leve ao forno pré-aquecido por 30 minutos.

Decore com as folhas de manjeriço e sirva em seguida.