Peixe branco com castanha

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé de tilápia	10 filés pequenos	1 kg
Suco de limão	4 colheres (sopa)	60 ml
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Leite de coco	1 xícara (chá)	200 ml
Castanha-do-pará (picada grosseiramente)	1 xícara (chá)	120 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o peixe, 3 colheres (sopa) do suco de limão, o HONDASHI® Profissional e o sal, e misture. Cubra com filme-plástico e deixe na geladeira por 30 minutos para tomar gosto.

2. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o peixe e frite por 3 minutos ou até dourar, mexendo na metade do tempo. Retire do fogo e reserve aquecido.

3. Em uma panela pequena, acrescente o leite de coco, suco de limão restante e a castanha-do-pará, e cozinhe por 2 minutos, ou até ferver. Retire fogo cubra o peixe e sirva em seguida.