Receita Oficial Fácil 26 Min. 4-6 Doses

TRUTA SALMONADA COM MOLHO VERDE



INGREDIENTES

- 1 KG FILETE DE TRUTA SALMONADA
- 100 G ESPINAFRES
- 100 G AZEDAS
- 20 G SALSA
- 20 G ESTRAGÃO
- 10 G SALVA
- 10 G HORTELÃ
- 10 CL CALDO DE LEGUMES
- 25 G MANTEIGA
- 10 CL NATAS
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

- 1. Coza o filete de truta salmonada ao vapor ou num caldo.
- 2. Lave e pique grosseiramente os espinafres, as azedas e as ervas. Coloque na taça com a lâmina picadora juntamente com o caldo de legumes. Seleccione o programa para molhos na velocidade 4 a 90 ºC durante 8 min.
- 3. Quando as ervas estiverem cozidas, junte as natas, a manteiga e tempere com sal. Volte a seleccionar o programa para molhos na velocidade 8 a 95 ºC durante 8 min.
- 4. Sirva quente sobre a truta.