

PALMA (PEIXE) COM BATATINHAS AO VAPOR



CONFEÇÃO

1. Na taça coloca-se 700 ml de água.

2. Na panela a vapor coloca-se o peixe, com dois golpes dados anteriormente, e tempera-se com sumo de limão, sal e ervas finas.

3. No tabuleiro superior da panela, colocam-se as batatas, tempera-se com um fio de azeite, sal e ervas finas.

4. Programar 120 graus durante 30 minutos. No fim verificar a cozedura.

INGREDIENTES

- PALMA DE TAMANHO MÉDIO
- 500GR DE BATATAS CORTADAS EM CUBOS
- SUMO DE 1 LIMÃO
- MISTURA DE ERVAS FINAS (SECAS)
- AZEITE E SAL Q. B.