Peixe e Marisco

Receita Oficial
Médio
25 Min.
2 Doses

ROLINHOS DE PEIXE BRANCO COM LIMÃO

INGREDIENTES

- 4 PEQUENOS FILETES DE PEIXE BRANCO (120-140 G CADA)
- SUMO DE 1 LIMÃO
- 1 C. DE SOPA DE AZEITE
- 5 G ANETO
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Coloque os filetes de peixe num prato. Regue com o sumo de limão, o azeite e polvilhe com o aneto. Tempere com sal e pimenta.
2. Deite água na taça, até à marca de 0,7 l. Revista o fundo do cesto de vapor com papel vegetal.
3. Enrole os filetes e coloque-os no cesto. Coloque o cesto no aparelho. Seleccione o programa de vapor durante 20 min.
4. Após a cozedura, sirva de imediato com arroz.