Peixe

Receita Oficial
Fácil
---
4 Doses

FILETES DE PEIXE COM AMÊNDOAS

INGREDIENTES

- 4 FILETES DE BACALHAU (OU PERCA), COM 150 G CADA
- 80 G DE AMÊNDOAS BRANCAS
- 2 CS DE GENGIBRE RECÉM CORTADO
- 4 CHALOTAS, DESCASCADAS
- 1 CC DE MALAGUETA EM PÓ
- 2 CC DE MOLHO NUOC MAM
- 4 CEBOLINHAS
- 2 CC DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 2 LIMAS (1/2 PARA O MOLHO, 1/2 EM TIRAS PARA SERVIR)

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.
2. Coloque as amêndoas na cuba. Deixe alourar.
3. Retire da cuba e misture com os restantes ingredientes e com a parte branca dos cebolinhos (cortada aos bocados), deixando a parte verde para servir.
4. Cubra 1 dos lados dos filetes com esta pasta. Envolva os filetes em papel vegetal e coloque-os no cesto de vapor.
5. Deite 250 ml de água na cuba.
6. Tempo de cozedura: 7 minutos.
7. Remova o papel vegetal. Sirva com o cebolinho e as tiras de lima. Acompanhe com arroz.