Papillote de morue fraîche avec une sauce de coriandre

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Páscoa	Médio	Fácil	Intermédiaire	En famille	4 pessoas

Ingredientes

- 150ml Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Reserva
- 600gr filets de morue fraîche
- 100gr poivron rouge
- 100gr poivron vert
- 100gr oignon rouge
- 50gr carotte
- 30gr noix
- 5gr coriandre
- Sel et poivre au goût

1. Préchauffez le four à 180ºC et, entrent, coupez les légumes en lamelles.
2. Sur une feuille de papier cuisson (en forme de rectangle grand), placez les légumes au centre et, ensuite, les filets de morue.
3. Assaisonnez avec du sel et du poivre et arrosez avec de l'huile d'olive.
4. Reliez les bords du papier cuisson de façon à créer un sac et fermez, en enroulant vers un côté. Enfournez pendant 25 minutes.
5. Dans un mixeur, versez 100 ml d'huile l'olive, les noix et la coriandre. Triturez tout très bien et assaisonnez avec du sel et du poivre.
6. Servez la papillote ouverte avec la sauce de coriandre dessus.

Dicas do Chef

Pode substituir o bacalhau por outro tipo de peixe branco (cherne, garoupa ou robalo), mas sempre em filete.

Produtos utilizados

Reserva

Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide