



Papillote de morue fraîche avec une sauce de coriandre

Categoria
Receitas de Páscoa

Tempo de preparação
Médio

Dificuldade
Fácil

Custo
Intermédiaire

Com quem?
En famille

Nº de pessoas
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 180°C 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 d'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