

PEIXE-GALO EM SACO DE PAPEL



Revista
Ago. | Set. 11

Fotos: Nuno Campos
Chef: Fernando Fonseca



Difícil

INGREDIENTES

- 4 filetes de peixe-galo (600 g)
- 2 cenouras
- 1 curgete
- 12 espargos verdes
- 2 cebolinhas novas
- 50 g de manteiga
- ½ limão
- 50 ml de azeite 0,4º
- 8 camarões 30/40
- 120 g de amêijoas
- 1 raminho de tomilho e outro de salsa
- 50 ml de vinho Moscatel
- 1 pitada de flor de sal
- Pimenta preta do moinho
- 4 folhas de papel vegetal e papel de alumínio

PREPARAÇÃO

Descasque os espargos e corte em dois • Branqueie em água a ferver e refresque • Descasque as cenouras e corte em tiras finas com o descascador • Corte a curgete em fatias grossas e depois em tiras finas com o descascador • Corte a cebolinha em losangos e refogue muito ligeiramente na manteiga (30 seg.), reservando • Corte os filetes em três e tempere juntamente com os camarões descascados com a flor de sal, pimenta preta do moinho, fio de azeite e o tomilho fresco • Lave as amêijoas, faça uma juliana fina de casca de limão e pique a salsa • Prepare as folhas de papel vegetal, untando um lado com manteiga • Coloque os vegetais no centro de cada folha (lado untado), sobrepondo os filetes de peixe, os camarões, as amêijoas, os espargos, a raspa de limão, o azeite e o Moscatel • Feche o saco de papel e faça pequenas dobras consecutivas e bem apertadas para selar o ar interior • Faça um saco em papel de alumínio, para proteger o de vegetal e leve ao forno (180 °C, 8-10 minutos) • Retire do forno, separe o papel de alumínio e leve aos pratos de serviço.