



Pratos Principais

Peixe e Marisco

## Filetes de Espada Preto Crocante com Arroz

55 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

#### PARA OS FILETES:

- 1 ovo
- 80 g de Corn Flakes sem Glúten NESTLÉ
- 40 g de queijo parmesão ralado
- 400 g de filetes de peixe-espada preto
- 2 c. de sopa de azeite
- 1 limão
- tomilho ou salsa fresca q.b.

#### PARA O ARROZ:

- 400 g de espargos verdes
- 1 c. de sopa de azeite
- 1 cebola pequena
- 2 dentes de alho
- 200 g de arroz agulha
- 4,5 dl de água
- 1 c. de chá de sal
- pimenta de moinho q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	506,8 kcal	25%*
<b>Proteínas</b>	28,0 g	56%*
<b>Lípidos</b>	16,2 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	60,4 g	23%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Bata o ovo num prato. Noutro prato, misture os corn flakes triturados, e o queijo. Passe os filetes pelo ovo e, em seguida, pela mistura de corn flakes e queijo.

- 2 Aqueça o azeite, em lume médio, numa frigideira antiaderente e, quando estiver bem quente, introduza os filetes. Deixe cozinhar 10 a 15 minutos, virando apenas uma vez, até estarem ligeiramente dourados. Retire e escorra em papel absorvente. Reserve.
- 3 Lave bem os espargos, elimine as bases fibrosas e corte as pontas espigadas. Reserve os talos. Aqueça metade do azeite num tacho, junte-lhe as pontas espigadas dos espargos e salteie 2 a 3 minutos. Retire e reserve.
- 4 Coloque o restante azeite no tacho, adicione a cebola e os dentes de alho picados e refogue até a cebola murchar. Corte os talos dos espargos em rodela finas, junte-os ao refogado, mexa e deixe saltear um pouco. Adicione o arroz e deixe fritar um pouco, mexendo frequentemente. Regue com a água a ferver, mexa e tempere com o sal e um pouco de pimenta. Tape e cozinhe em lume moderado a brando cerca de 16 minutos.
- 5 Quase no final adicione as pontas espigadas dos espargos reservadas (guarde algumas para decoração). Sirva o arroz a acompanhar os filetes, decorados com gomos de limão salpicados com folhas de tomilho.