



Pratos Principais

Peixe e Marisco

## Filetes de Peixe com Molho de Tártaro

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍽️ 4 doses

### Ingredientes

- 8 filetes de peixe-espada
- 2 ovos
- 1 limão
- 3 c. de sopa de farinha
- 2 c. de sopa rasas de leite
- 4 c. de sobremesa de maionese
- 1 c. de sopa de molho de mostarda
- 1 c. de sobremesa de cebola (picada)
- 1 embalagem de Natas Longa Vida Original

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	496,6 kcal	25%*
<b>Proteínas</b>	46,5 g	93%*
<b>Lípidos</b>	30,4 g	43%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	8,3 g	3%*

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

### Preparação

- 1 Lave os filetes, seque-os e regue-os com sumo de limão; de seguida tempere com sal.
- 2 Passe os filetes por farinha e ovo batido com leite.
- 3 Frite em óleo abundante até ficarem dourados.
- 4 Molho: Bata as Natas Longa Vida Original e misture com a maionese, os pickles picados, a mostarda e a cebola. Tempere com sal e pimenta.
- 5 Sirva os filetes com o molho e acompanhado de rodela de limão

6 Sugestão: Os filetes tornam-se mais saborosos se ficarem a marinar algumas horas num molho de limão, sal, pimenta e louro.