

Almôndega de Peixe com Geléia de Laranja e Palmito Grelhado



Ingredientes

pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

sal a gosto

1½ xícara (chá) de óleo para fritar

2 fatias de pão de fôrma sem casca picadas

½ kg de filé de pescada branca

½ xícara (chá) de geléia de laranja

16 rodelas de palmito em conserva de 1 cm de espessura cada uma

2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Lave os filés de pescada, seque com toalha de papel e pique grosseiramente.

Coloque no processador, acrescente o pão de fôrma, o ovo, o sal e a pimenta e bata por 1 minuto, ou até obter uma massa homogênea.

Modele 12 almôndegas e reserve.

Leve ao fogo uma panela com o óleo até ficar bem quente.

Incorpore, aos poucos, as almôndegas e frite-as por 3 minutos, ou até dourar.

Retire com uma escumadeira e coloque sobre toalha de papel para eliminar o excesso de óleo.

Acompanhamento: unte uma grelha com o óleo e leve ao fogo por 1 minuto.

Disponha as rodelas de palmito e grelhe dos dois lados por 2 minutos.

Distribua nos pratos as rodelas de palmito e as almôndegas e sirva com a geléia de laranja.

Extras

Se preferir, decore com cebolinha verde frita. Para fazer a cebolinha verde frita, corte-a finamente e frite em óleo bem quente. Retire da panela, escorra o excesso de óleo, seque com toalha de papel e polvilhe sal. Use para decorar pratos.