Filé de tilápia com tomate confit e molho de castanha

Ingredients

1 bandeja de tomate-cereja (300 gramas)

1 cabeça de alho descascada

1 e 1/4 xícara de chá de azeite extravirgem

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Ramos de tomilho fresco a gosto

Azeite a gosto

Preparo

Reúna os ingredientes do filé de tilápia com tomate confit e molho de castanha;

Para o tomate confit, em um recipiente, junte os tomates, os dentes de alho, o azeite e tempere com sal, pimenta e tomilho. Misture bem;

Leve ao forno preaquecido a 150ºC por cerca de 2 horas ou até cozinhar bem. Reserve;

Para o filé de tilápia, em um recipiente, tempere o peixe com sal, lemon pepper, pimenta e raspas de limão. Misture bem e deixe marinando por cerca de 20 minutos;

Depois, em uma frigideira, aqueça um pouco de manteiga e azeite e grelhe os filés de tilápia dos dois lados, até obter uma cor levemente dourada. Reserve;

Para o molho, em um processador, triture as castanhas rapidamente, de maneira que fique pedaços crocantes (não deixe em ponto de farinha);

Em seguida, em uma frigideira em fogo médio, aqueça um pouco de azeite e frite as castanhas e o alho brevemente (cerca de 2 a 3 minutos);

Depois, transfira as castanhas com alho para um recipiente ou molheira e adicione azeite, cheiro-verde e sal a gosto. Misture bem;

Sirva os filés de tilápia com molho por cima e acompanhado do tomate confit. Bom apetite!;