

## Rodvalho com mostarda



Ingredientes: 4 unidade de filetes de rodvalho  
0.25 litro de caldo de peixe  
2 colher de sopa de mostarda  
3 colher de sopa de natas  
0 totaste de sal & pimenta  
0 totaste de salsa  
1 colher de sopa de farinha

Instruções de preparação:

Tempere os filetes com sal e pimenta e cozinhe-os a vapor durante 10 minutos. Desfaça a farinha no caldo de peixe. Deixe ferver durante uns minutos em lume brando e junte a mostarda. Tempere com sal e pimenta e adicione as natas. Num prato, coloque os filetes, cubra com o molho e polvilhe com salsa.

Sugestões Adicionais: