

**Aqui tem Peixe**  
**Fernando Corsi**

**Pintado com Brûlée de Béarnaise e Quenelle de Espinafre**

**Ingredientes:**

- 180 g de pintado
- 2 gemas
- 100 g de manteiga derretida e clarificada
- 20 ml de vinagre de vinho branco
- estragão a gosto
- 500 g de espinafre
- 250 g de pão amanhecido
- sálvia a gosto
- sal
- pimenta-do-reino
- 100 g de queijo gruyère
- 80 g de farinha de trigo
- noz-moscada a gosto

**Modo de Preparo:**

Temperar o pintado com sal e pimenta-do-reino e reservar.

**Para o Béarnaise:**

Bata as gemas até ficarem brancas. Em seguida, coloque em banho-maria, sem encostar na água. Bater com um fouet a manteiga derretida e finalizar com vinagre de vinho branco e sal.

Branquear os espinafres por 2 minutos e levar em um bowl com água gelada. Em seguida apertar bem o espinafre em um pano para se livrar de todo líquido. Misturar o espinafre picado com o pão amanhecido e previamente molhado em leite, farinha de trigo, sálvia picada, sal, pimenta-do-reino, noz-moscada e gruyère ralado. Bater tudo até virar uma pasta firme, reservar em geladeira por 2 horas.

Aquecer uma panela com 2 l de água salgada, formar as quenelles com duas colheres e levar na panela para cozinhar durante 5 minutos.

Ao mesmo tempo, grelhe o pintado com azeite.

Servir com béarnaise em baixo, queimar com um maçarico até ficar firme. Em seguida, colocar o peixe e, por último, finalizar com as quenelles de espinafre.

