

# Robalo com molho de pimenta

## ***Ingredientes***

4 Filetes de Robalo  
Pimentão - 1 vermelho grande e 1 amarelo grande, ou vários de ambos  
3 cebolas pequenas (chalotas)  
3 estrelas de anis  
1 + 1/2 colher(sopa) de vinagre de vinho branco  
2 colheres (sopa) de Martini Rosso  
Azeite  
Raminho de folhas de tomilho fresco  
Flor de Sal  
Manjericão fresco - 1 raminho muito grande, ou dois pequenos  
Água

## ***Confecção***

Corte os pimentões e as cebolinhas à juliana.  
Aqueça o azeite numa panela quente, adicione o pimentão e as cebolinhas, adicione as estrelas de anis e uma pitada de sal.  
Mexa bem e deixe cozinhar por alguns minutos até que os pimentões comecem a amolecer.  
Adicione todo o manjericão, e despeje o vinagre de vinho branco e o martini.  
Reduzir por alguns minutos em lume médio até que o líquido seja absorvido.  
Adicione água suficiente na panela para cobrir metade dos pimentos.  
Leve a ferver e deixe ferver até que o líquido fique cerca de metade do que era.  
Cuidadosamente adicione todos os ingredientes num misturador e dissolva.  
Certifique-se de que mantém a tampa no liquidificador.

## ***Para o peixe:***

Coloque o peixe numa tábua de corte com a pele virada para cima.  
Marcar o peixe a cada 1.5 cm ao longo do comprimento do filete.  
Acrescente as folhas de tomilho e o sal no interior de cada marcação, em seguida, regue com o azeite.  
Aqueça o azeite numa panela quente e acrescente o peixe, com a pele virada para baixo.  
Segure o peixe com os dedos para baixo por 30 segundos para evitar ondulações.  
Noventa por cento da cozedura ocorrerá com o lado da pele virada para baixo.  
Observe o peixe e vire quando a maior parte da carne se transformou num branco brilhante.  
Termine a cozedura e retire do lume.