# PEIXE CORVINA AO MOLHO DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

1 kg de peixe corvina cortado em postas

300 g de camarão com cabeça

1 cocos ralado

4 dentes de alho

1 cebola grande cortada em rodelas

1/2 pimentão cortado em rodelas

cheiro-verde a gosto

sal a gosto

1 creme de leite

1 limão

1 pouco de azeite

1 colher (sobremesa) de urucum

## MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal e limão e deixe descansar por 30 minutos

Enquanto o peixe descansa, pegue o camarão já lavado e coloque em uma panela com sal e um pouco de água até o mesmo pegar cor e gosto

Em seguida, separe a cabeça do corpo do camarão

Em uma assadeira, frite o peixe que estava descansando no marinado de sal e limão

Coloque o leite de coco junto das cabeças de camarão no liquidificador; coe

Refogue 2 dentes de alho com azeite

Em seguida, coloque as postas de peixe e o leite de coco batido com as cabeças do camarão; deixe cozinhar uns 3 minutos

Adicione o camarão sem a cabeça, o urucum e um pouco de sal; deixe cozinhar

Adicione o creme de leite

Em seguida, acrescente a cebola, o pimentão e o cheiro

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10877-peixe-corvina-ao-molho-de-camarao.html