SAINT PETER AO MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

200 g de queijo prato

3 filés de tilápia

1 sachê de catupiry ou requeijão

2 limões

1 pitada de pimenta do reino

1/2 cebola

sal a gosto

1 colher (sopa) de azeite

3 tomates

1/2 kg de camarão

1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Em uma panela, doure a cebola na margarina.

Assim que estiver dourada, adicione o tomate picado para derreter.

Adicione o camarão, sal a gosto e uma pitada de pimenta do reino.

Na mesma panela, adicione um pouco de água para refogar o camarão e após refogado reserve-o.

Em um refratário, coloque o azeite e espalhe.

Em seguida, coloque a Tilápia, temperada com limão, pimenta do reino e sal a gosto.

Cubra o refratário com um papel alumínio e leve ao fogo.

Após 10 minutos, retire o papel alumínio e deixe o peixe dourar.

Após o peixe estar assado, coloque o peixe em outro refratário.

Por cima, adicione o catupiry ou requeijão.

Em seguida o queijo prato.

Depois adicione o camarão e cubra com queijo prato.

Após cobri-lo, polvilhar com queijo parmesão ralado e levar ao forno para que o queijo derreta.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14468-saint-peter-ao-molho-de-camarao.html