

CALDEIRADA DE PEIXE COM CAMARÃO

INGREDIENTES

2 tainhas limpas
2 tomates
1 cebola grande
1 litro de leite de coco fresco
1 pimentão
3 dentes de alho grandes
3 colheres (sopa) de azeite
sal a gosto
100 g de camarão sem casca
1 limão
pimenta-do-reino a gosto
colorau

MODO DE PREPARO

Corte o peixe em postas finas.

Em seguida, tempere-o com sal, pimenta-do-reino e limão.

Corte o pimentão, a cebola, o alho e o tomate em pedaços grandes.

Em uma panela, aqueça um pouco de óleo e acrescente o alho e a cebola.

Quando a cebola dourar, adicione o tomate picado, misture e, logo após, despeje o colorau e o leite de coco, deixando levantar fervura.

Enquanto isso, em outra frigideira, coloque óleo o para esquentar.

Quando aquecer, frite o peixe dos 2 lados.

Tempere o camarão com sal e pimenta-do-reino.

Adicione o camarão à panela do molho.

Acrescente as postas fritas de peixe e deixe cozinhar por 5 minutos.

Sirva em seguida com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14515-caldeirada-de-peixe-com-camarao.html>