SINFONIA NORDESTINA

INGREDIENTES

1 kg de camarão

1 kg de filé de peixe (tempere o peixe com sal e alho)

1 kg de filé lagosta (se não gostar de lagosta ponha bacalhau)

500 ml de leite de coco

1 lata creme de leite sem soro

2 cebolas batidinhas

1/2 pimentão verde picadinho

3 tomates picados

1 lata de molho de tomate (caseiro ou comprado pronto)

2 dentes de alho amassado

1 colher (sopa) de azeite de dendê

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

sal, coentro ou salsa a gosto

1 kg de milho de manguzá do branco (milho de canjica; se você achar que o milho está muito enxuto, acrescente um pouco mais de água)

MODO DE PREPARO

Deixe o milho de molho por 2 horas.

Cozinhe com 1 litro de água,depois de cozido deixar separado.

Refogue a cebola, o alho, o pimentão, o tomate, o molho no azeite de oliva e junte o camarão e a lagosta.

Depois de refogado, acrescente o leite de coco, mexa delicadamente para não talhar o leite até ferver.

Acrescente o peixe e deixe cozinhar.

Depois de cozido, junte o milho e o creme de leite e deixe ferver mais um pouco.

Sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19356-sinfonia-nordestina.html