FILÉ DE PEIXE COM MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

6 filés de peixe (por exemplo: saint peters)

500 g de camarão pequenos já limpos

1 tomate

1 pimentão verde

1 cebola

2 dentes de alho

1 limão

manteiga

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

3 folhas de louro

molho de tomate

MODO DE PREPARO

Comece temperando o peixe com sal, alho e limão, reserve.

Corte em cubinhos o tomate e o pimentão verde e reserve em uma travessa.

Corte a cebola e o alho em cubinhos e refogue-os em uma panela com manteiga.

Quando a cebola e o alho estiverem dourados, acrescente o tomate e o pimentão.

Deixe refogar por alguns minutos.

Acrescente o molho de tomate e as folhas de louro.

Tempere o molho com o sal e a pimenta-do-reino.

Enquanto o molho ferve, em uma frigideira, frite os camarões na manteiga.

Quando os camarões estiverem dourados acrescente-os ao molho e deixe ferver.

Em um grelhador ou frigideira, grelhe os filés de peixe.

Coloque-os num refratário e acrescente 2 ou 3 conchas do molho de camarão.

Acompanhe com arroz branco e o restante do molho num refratário à parte.

Decore o peixe com azeitonas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22056-file-de-peixe-com-molho-de-camarao.html