

FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de peixe sem espinho de sua preferência (merluza, anjo, cação, tilápia etc)
- 1 kg de camarão limpo sem casca de sua preferência (pequeno, médio ou grande)
- 1/2 pimentão verde
- 1/2 pimentão amarelo
- 1/2 pimentão vermelho
- 1 colher (sobremesa) pequena de sal
- 1 colher (sobremesa) pequena de pimenta de sua preferência (do reino, malagueta, chille, etc)
- 2 cebolas sem casca
- 2 tomates sem semente
- 4 dentes de alho
- 1 colher de margarina ou manteiga sem sal
- 4 colheres (sopa) grande de azeite de oliva
- 2 limões
- 1 leite de coco
- 1 porção e cebolinha ou salsinha

MODO DE PREPARO

Coloque o peixe em uma travessa para temperar, com suco dos limões, sal a gosto e 2 dentes de alho picado.

Deixe por 30 minutos descansando.

Corte as cebolas, o tomate e os pimentões em rodela finas.

Corte também o restante dos 2 dentes de alho.

Coloque a manteiga em uma panela em fogo médio e doure a cebola.

Adicione os pimentões e os tomates para refogar.

Adicione sal e pimenta a gosto e deixe no fogo por 15 minutos.

Em seguida, adicione o leite de coco e o tempero do peixe com o suco de limão.

Deixe por 20 minutos no fogo até evaporar o líquido, deixando o molho mais consistente.

Desligue o fogo e deixe na panela o molho.

Em uma frigideira média, coloque azeite de oliva em fogo médio e os filés de peixe até dourar.

Adicione uma pitada de sal e pimenta.

Após dourar os filés de peixe, sirva em uma travessa.

Acrescente os camarões na mesma frigideira com azeite de oliva, o restante dos 2 dentes de alho picados, 1 pitada de sal e 1 pitada de pimenta.

Retire do fogo quando os camarões estiverem crocantes.

Adicione o molho que estava reservado na panela em cima dos filés de peixe que estão na travessa cobrindo.

Coloque os camarões por cima do peixe e do molho na travessa.

Adicione a cebolinha ou a salsinha por cima e travessa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23709-file-de-peixe-ao-molho-de-camarao.html>