

ANCHOVA AO MOLHO DE CAMARÃO, PALMITO E ALCAPARRAS

INGREDIENTES

1 kg e 500 g de anchova limpa
400 g camarão
100 g alcaparras
300 g palmito
500 g batatas
sal
limão
manjeriço
salsinha/cebolinha
azeite
limão
extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Em uma forma com papel alumínio, coloque a anchova totalmente limpa temperada com sal, pimenta, manjeriço e limão a gosto.

Embrulhe tudo e coloque para assar por 50 minutos.

Em outra forma untada com azeite, coloque as batatas pré-cozidas e, por cima, espalhe as alcaparras e palmitos picados.

Frite os camarões no azeite, coloque a salsinha/cebolinha e sal a gosto.

Acrescente 2 colheres de extrato de tomate, 300 ml de água e deixe cozinhar por 10 minutos.

Tire a anchova do papel-alumínio, coloque por cima das batatas/alcaparras/palmito e acrescente o molho de camarão por cima.

Espalhe, regue com mais azeite e leve ao forno por mais 20 a 30 minutos.

Pronto, pode ser servido com queijo ralado fresco por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23805-anchova-ao-molho-de-camarao-palmito-e-alcaparras.html>