FILÉ DE SAINT PETER À BELLE MEUNIÉRE REALLI

INGREDIENTES

1 kg de Saint Peter / tilápia

1 cebola

4 tomates maduros

1 colher de alho

400 g de camarão limpo

orégano

manjericão

sal

pimenta

suco de 1 limão

salsa a gosto

azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal, pimenta, alho e limão reserve.

Em uma panela, refogue a cebola e o alho até dourar.

Coloque os tomates picados e refogue até murchar.

Em seguida, acrescente o camarão, o manjericão, o orégano, sal e pimenta e refogue em fogo alto por 15 minutos.

Para o peixe, coloque um fio de azeite em uma frigideira antiaderente e doure os filés.

Transfira-os para uma travessa e despeje o molho por cima.

Salpique salsa a gosto e bom apetite.

Eu acompanhei com arroz integral.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24606-file-de-saint-peter-a-belle-meuniere-realli.html