

QUEBRA MAR

INGREDIENTES

2 kg de filé de merluza ou pescada
2 kg de berinjela
1 kg de camarão miúdo limpo
500 g de mussarela fatiada
500 g de presunto fatiado
680 g de molho de tomate pronto
500 ml de leite de coco
1 maço de cheiro-verde
1 cebola picada
4 dentes de alho picados
50 g de gengibre ralado
sal e pimenta a gosto
azeite de oliva a gosto
azeite de soja a gosto
200 g de azeitonas picadas
200 g de champignons picados

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de peixe com sal e gengibre e deixe descansar por 30 minutos.

Em seguida, passe os filés na farinha de trigo, frite até estarem dourados e reserve.

Fatie as berinjelas, adicione o sal, passe na farinha de trigo, frite até estarem douradas e reserve.

Em uma panela, frite o alho, a cebola e acrescente o camarão.

Frite por mais alguns minutos e adicione as azeitonas, os champignons, o cheiro-verde, o molho de tomate, o leite de coco e deixe cozinhar por 10 minutos.

Despeje o molho em uma forma e monte uma camada de berinjela, uma de peixe, molho, presunto e mussarela.

Repita o processo até preencher toda a forma e leve ao forno para gratinar por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25633-quebra-mar.html>