

CAVALA AO MOLHO DE CAMARÃO GRATINADA AO PROVOLONE

INGREDIENTES

6 postas de cavala fresca
500 g de camarão médio ou grande descascado
sal a gosto
1 xícara de chá de suco de limão
4 colheres de chá de colorau
1/2 cebola ralada
3 dentes de alho pisados ou cortados
1/2 pimentão picado
1 maço de cheiro-verde picado
1/2 xícara de chá de azeitonas picadas sem caroço
1/2 xícara de chá de alcaparras
5 folhas de manjeriço fresco picadas
1 copo de 200 g de requeijão cremoso
2 colheres de sopa de creme de leite
2 colheres de sopa de leite de coco
1/2 xícara de chá de queijo provolone ralado
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em duas vasilhas, tempere a cavala e os camarões separadamente com o sal, o colorau e o suco de limão. Deixe-os marinado por, aproximadamente, 10 minutos.

Em uma panela, frite a cebola ralada, o alho e o pimentão.

Em seguida, acrescente os camarões refogando-os.

Após ficarem quase prontos, acrescente o requeijão, o creme de leite e o leite de coco.

Acrescente o cheiro-verde, as azeitonas, as alcaparras e as folhas de manjeriço.

Mexa tudo e deixe no fogo por mais 5 minutos.

Feche o fogo e reserve o molho de camarão.

Em outra panela, coloque óleo e frite as postas de cavala.

Após fritar, coloque as postas de cavala em uma travessa grande e despeje o molho de camarão em cima,

Acrescente o queijo provolone ralado por cima do molho.

Coloque no forno médio de 180°C por 10 minutos para gratinar.

Retire do forno e sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27921-cavala-ao-molho-de-camarao-gratinada-ao-provolone.html>