VERMELHO RECHEADO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1/2 kg de camarão (médios)

1 caixa de catupiry

200 g tomates maduros

2 colheres de extrato de tomate

1 cebola média

2 dentes de alho

salsa e coentro a gosto

pimenta-preta a gosto

azeite de oliva

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Limpe os camarões.

Coloque em uma panela com azeite de oliva, a cebola bem picada, alho amassado, pimentão bem picado e o extrato de tomate.

Deixe dourar e acrescente os tomates.

Acrescente água e deixe reduzir.

Acrescente os camarões, a salsa, pimenta e o sal.

Assim que os camarões estiverem vermelhos, desligue o fogo.

Deixe esfriar, então acrescente o catupiry.

Abra o peixe e coloque o recheio.

Costure a barriga do peixe, coloque em uma forma refratária e leve ao forno preaquecido em 180°C.

Deixe por 25 minutos ou até o peixe estar cozido.

Retire do forno e regue com azeite de oliva.

Acompanha muito bem arroz branco e batatas souté.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28469-vermelho-recheado.html