

NAMORADO RECHEADO COM MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

3 peixes namorado (ou de sua preferência) de 2 kg cada
1 kg de camarão limpo
3 tomates
1 pimentão
1 cebola
1 lata pequena de extrato de tomate concentrado
3 dentes de alho
3 limões
sal a gosto
pimenta-do-reino
salsinha
palitos e barbante
papel alumínio

MODO DE PREPARO

PEIXE:

Peixe: Limpar os peixes pelas costas e não tirar as escamas.

Em um recipiente temperar os peixes com alho amassado, suco dos 3 limões, pimenta-do-reino e sal a gosto e deixar na geladeira por, no mínimo, 30 minutos.

Colocar o barbante na água para não ressecar na hora de assar.

MOLHO:

Molho: Em uma panela refogar a cebola picada.

Depois de dourar a cebola colocar os tomates picados e a lata de extrato de tomate.

Amassar o tomate para virar semelhante a um molho ao sugo.

Acrescentar o pimentão picado, salsinha e o camarão e deixar ferver.

RECHEANDO:

Recheando: Com o peixe aberto colocar o molho, para fechar use os palitos (distancia de 2 dedos um do outro), use o barbante para amarrar, cruzando entre os palitos.

Embrulhar o peixe com o papel alumínio e assar na churrasqueira ou forno por 20 minutos.

Retirar o papel alumínio e assar apenas para dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29823-namorado-recheado-com-molho-de-camarao.html>