

PEIXE ASSADO COM FAROFA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa: 1/2 kg de camarão cinza limpo (filé)

4 colheres de sopa azeite

2 colher de chá de colorau

1 cebola

2 dentes de alho

1 tomate

1/2 pimentão verde

1 envelope sazón sabor do nordeste

3 xícaras de farinha mandioca

MODO DE PREPARO

PEIXE:

Peixe: Tempere o peixe com todos os ingredientes indicados na receita, menos o azeite. Reserve por 30 minutos enquanto faz a farofa.

FAROFA:

Farofa: Refogue o azeite, cebola, alho e acrescente os camarões até ficarem rosados.

Colocar pimentão, tomate, colorau, sazón e deixar ferver por mais 2 minutos.

Acrescentar farinha de mandioca.

Rechear ao peixe com a farofa e regar o azeite sobre o peixe.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio por 40 minutos em fogo preaquecido a 200°C.

Costumo fazer uma "cama" com rodela de tomates e de cebolas para colocar o peixe (truque para não grudar na assadeira e ainda ajudar a umedecer o peixe).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31728-peixe-assado-com-farofa-de-camarao.html>