

PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1/2 kg peixe em posta

1 tomate maduro cortado em cubos

1 pimentão cortado em cubos

300 g de camarão

1 cebola picada

1/2 xícara de azeite

1 colher (café) de sal

coentro a vontade

limão para temperar o peixe

2 dentes de alho amassados

MODO DE PREPARO

Limpe o camarão, e coloque as cabeças do camarão em uma frigideira com azeite.

Deixe no fogo baixo até ficar vermelha a cabeça do camarão e depois coloque um copo de água.

Bata a cabeça do camarão no liquidificador, coe e reserve em uma panela.

Tempere o peixe com o sal e limão e reserve.

Em uma panela aqueça o azeite, coloque o alho, em seguida o tomate, pimentão e a cebola.

Coloque as postas do peixe.

Coloque o molho do camarão e o camarão na panela.

Acrescente o coentro e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/34200-peixe-ao-molho-de-camarao.html>