

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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