

FILÉ DE POLACA DO ALASKA COM MOLHO DE CAMARÃO E GENGIBRE

INGREDIENTES

1 Kg de filé de polaca do alaska
500 g de camarão cinza
1 molho de salsa picado
1/2 cebola roxa
3 dentes de alho
1 pedaço pequeno de gengibre (por volta de 10 g)
1 caixa de creme de leite de 200 g
3 xícaras d'água
1 colher de sopa de trigo
Azeite
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Descasque os camarões e separe as cascas e as cabeças.

Em seguida bata no liquidificador juntamente com parte da cebola picada, metade da salsa, dois dentes de alho, gengibre, três xícaras de água, 1 colher de sopa de trigo (para engrossar o molho) e sal a gosto.

Separe meia xícara do molho cru para por no peixe antes de levá-lo ao forno.

Leve ao fogo baixo, e misture o creme de leite e mexa devagar até levar à fervura por uns 5 minutos.

PEIXE:

Peixe: Tempere o peixe com um dente de alho socado com sal, metade da salsa picada e metade da cebola picada.

Unte o tabuleiro (de preferência antiaderente) com azeite.

Em seguida ponha o peixe juntamente com o camarão descascado no tabuleiro e jogue 1/2 xícara do molho cru separado antes por cima dos peixe e do camarão.

Cubra com papel alumínio e deixe assar por uns 30 minutos.

Após, retire o papel alumínio e deixe no forno até secar quase que totalmente a água.

Depois de retirar do forno jogue a quantidade que preferir do molho sobre o peixe e pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/35437-file-de-polaca-do-alaska-com-molho-de-camarao-e-gengibre.htm>