

PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO E LULA AO LEITE DE COCO, AÇAFRÃO E CONHAQUE

INGREDIENTES

PEIXE:

Peixe: 2 filés de st peter, truta, linguado ou robalo

1 limão (pode usar siciliano se tiver)

2 dentes de alho

sal

pimenta-do-reino

mix de pimentas (pimenta branca, pimenta preta, pimenta verde e pimenta vermelha);

mix de ervas de provençe desidratadas (tomilho, alecrim, louro, manjeriço, segurelha e alfazema)

azeite de oliva

MOLHO DE CAMARÃO E LULA AO LEITE DE COCO:

Molho de camarão e lula ao leite de coco: 350 g de camarão cinza limpo

1 lula limpa cortada em anéis (150-200 g)

200 ml de leite de coco

80 ml de conhaque

1 cebola roxa

3 a 4 dentes de alho

açafrão em pó

sal

mix de pimentas (pimenta branca, pimenta preta, pimenta verde e pimenta vermelha)

mix de ervas de provençe desidratadas (tomilho, alecrim, louro, manjeriço, segurelha e alfazema)

azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Ligue o forno na temperatura máxima!

Em uma assadeira coloque os filés de peixe, corte o limão pela metade e esprema sobre os filés. Salpique o sal e a pimenta-do-reino (sem exageros) e passe a mão para espalhar. Amasse alho e espalhe sobre os filés. Salpique as ervas de provençe, pouco também, e com o mix de pimentas apenas de 2 giradas de moedor sobre cada filé. Para encerrar o tempero, jogue azeite de oliva por cima dos filés (pode caprichar na dose), reserve de 10 a 20 minutos no máximo.

Em um recipiente, coloque os camarões e os anéis de lula, corte o limão pela metade e esprema sobre tudo. Salpique o sal (1 colher chá), as pimentas (1 colher cafézinho) e as ervas (1 colher sopa) sempre misturando com as mãos para pegar em tudo, mas não exagere. Para encerrar o tempero, jogue azeite de oliva por cima dos filés (pode caprichar na dose), reserve de 10 a 20 minutos no máximo.

Passados os 10/20 minutos (deixe o fogo do forno aceso neste tempo), coloque a assadeira no forno.

Em paralelo, vamos fazer o acompanhamento.

Numa panela, refogue a cebola e o alho (triturado/amassado). Quando a cebola começar a ficar um pouco branca e o alho mais dourado, jogue o camarão e o peixe (sem a marinada) e frite. Quando o camarão ficar rosa (5 minutos), jogue um pouco da marinada (para não errar na quantidade, coloque apenas 1/2 de marinada do conteúdo da panela, neste momento vamos usar pouco líquido para que não fique muito aguado depois) e espere ferver. Quando começar a borbulhar, jogue o açafrão (2 colheres de sopa), misture bem até o líquido ficar homogêneo e deixe fervendo com a panela aberta por 10 minutos, sempre mexendo. Adicione o leite de coco, o conhaque e 2 salpicadas de pimenta.

Misture bem e deixe até ferver, ao ferver deixe por no máximo 5 minutos e está pronto.

Tire tudo do fogo, e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35788-peixe-ao-molho-de-camarao-e-lula-ao-leite-de-coco-acafrao-e-conhaque.html>