

FILÉ DE PESCADA AO MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 500 g de camarão sem casca

1 tomate

1 pimentão

1 cebola

2 dentes de alho

coentro a gosto

azeite

1 vidro leite de coco

1 latinha pequena de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela aqueça o azeite, frite o alho e a cebola.

Quando estiverem dourados coloque os camarões e deixe refogar um pouco.

Acrescente o tomate, o pimentão, o coentro e refogue um pouco mais.

Em seguida coloque 1 colher de sopa de extrato de tomate e o leite de coco.

Coloque sal a gosto lembrando que os filés já tem sal.

Frite os filés e ponha o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36058-file-de-pescada-ao-molho-de-camarao.html>