

MERLUZA LA SAUCE AUX CREVETTES

INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza limpo e descongelado

600 g de camarão médio limpos

500 ml de óleo de soja

50 ml de caldo de limão

3 colheres de sopa de azeite de dendê

3 ovos

100 g de cheiro verde

400 g de tomate pelado com o suco

1 pimentão vermelho em tiras

1 cebola grande em pétalas

4 dentes de alho em lâminas

200 g de fubá

200 g de farinha de trigo

10 g de pimenta-do-reino

10 g de sal

4 pimentas biquinho picadas

MODO DE PREPARO

PEIXE:

Peixe:Na véspera tempere os filés com o caldo de limão e a pimenta-do-reino.

No dia, bata os ovos em um prato fundo até o ponto de “omelete”.

Passe os filés no ovo e empane na mistura de fubá e farinha de trigo.

Aqueça o óleo de soja em uma frigideira grande, frite os filés e separe-os.

CAMARÃO:

Camarão:De véspera ferver o camarão em água com um limão cortado em duas metades. Escorra em água fria e reserve em geladeira.

MOLHO:

Molho:Numa panela tipo wok aqueça o azeite de dendê junto ao alho.

Acrescente o tomate pelado, a cebola, a biquinho, tampe e apure.

Após apurado acrescente o cheiro verde e o camarão, tampe e deixe em fogo brando por 10 minutos.

Numa travessa de vidro refratário disponha os filés já fritos, lado à lado.

Verta sobre os filés todo o conteúdo do molho e leve à mesa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37310-merluza-la-sauce-aux-crevettes.html>