

GUIZO DE PESCADOS DO RESTAURANTE CAMAUÊ

INGREDIENTES

400 g de Filé de Abadejo
100 g de camarão médio
3 colheres de sopa de azeite de oliva
½ cebola média picada
1 dente de alho picado
1 tomate médio picado
Pimenta em pó a gosto
Sal a gosto
1 taça de vinho branco
2 folhas de louro
2 colheres de sopa de extrato de tomate
4 ramos de coentro
1 taça de caldo de pescado

MODO DE PREPARO

Descongele e limpe os filés de abadejo.

Tempere com sal e pimenta. Junte os pescados com o azeite, cebola, alho, tomate, vinho, caldo de pescado e extrato de tomate e deixe marinar por 5 minutos e depois leve ao fogo brando por cerca de mais 5 minutos ou até o ponto do seu gosto. Desligue o fogo e agregue o coentro.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37409-guizo-de-pescados-do-restaurant-camaue.html>