

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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