

BADEJO À MODA KAISER

INGREDIENTES

1 kg de badejo limpo (filé)

150 g de camarão rosa

6 lagostins

1/2 xícara de alcaparras

1 lata de pomarola

150 g de manteiga

alho a gosto

cheiro verde

MODO DE PREPARO

Primeiro tempere o peixe e os lagostins , preferencialmente com sal e lemon peper e reserve .

Frite os camarões , assim que esfriar corte em 3 e reserve.

Derreta metade da manteiga e junte as alcaparras(se forem grandes você pode corta-las ao meio), o camarão cortado, a pomarola e cheiro verde a gosto. Acerte o sal se for necessário.

Reserve o molho.

Coloque o peixe em uma assadeira e leve ao forno em média por 35 minutos .

Quando o peixe estiver quase pronto frite os lagostins na outra metade da manteiga. Ao servir coloque o molho em cima do peixe. Use os lagostins para decorar o prato.

Para acompanhar arroz branco e purê.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37992-badejo-a-moda-kaiser.html>