

PEIXE COM ABÓBORA E CAMARÃO

INGREDIENTES

1 kg de filé de pescada branca
400 g de camarões limpos e eviscerados
300 g de abóbora japonesa ou cabocha
200 ml de leite de coco
200 ml de leite
1 caixa de creme de leite
2 cebolas
6 dentes de alho
2 pimentões verdes pequenos
2 limões
azeite
cheiro verde
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com sal, pimenta-do-reino e um pouco de limão.

Refogue o alho, a cebola, os pimentões e os camarões no azeite. Não deixe os camarões refogarem por muito tempo. Cerca de 5 minutos apenas.

Desligue a panela.

Em um liquidificador, bata a abóbora cozida, o leite de coco, o leite e o creme de leite.

Tempere os filés de peixe com sal, pimenta-do-reino e suco de limão, deixe marinar por cerca de 15 minutos.

Cubra a refoga de camarões com os filés de peixe e despeje o creme de abóbora por cima e misture com cuidado.

Acenda o fogo da panela (médio) e deixe cozinhar por 10 minutos após começar a borbulhar. Não mexa, pronto.

Recolha os peixes em uma travessa e despeje os camarões por cima. Devido ao grande volume de creme, peneire o restante para não dispensar nenhum camarão, decore com cheiro verde e bom apetite.

Sirva com arroz branco e salada de folhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38539-peixe-com-abobora-e-camarao.html>