

FILÉ DE PEIXE À MINHA MODA

INGREDIENTES

5 filés de peixe (panga, namorado ou merluza)

azeite extra virgem

suco de 1 limão

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 cebola fatiada

pimentão amarelo fatiado a gosto

1 tomate fatiado

azeitonas verdes picadas

camarões limpos a gosto

2 dentes de alho picados

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal, suco de limão e pimenta-do-reino. Reserve para pegar gosto. Numa frigideira, refogue no azeite, cebola, pimentão, tomate e as azeitonas, reserve.

Em outra frigideira, doure o alho no azeite e coloque os camarões.

Frite até ficarem rosados, aproximadamente 4 minutos e reserve.

Leve os filés ao fogo no azeite até ficarem douradinhos.

Na hora de servir, coloque os filés e por cima o refogado, os camarões e regue com azeite. Sirva com arroz e salada verde e para acompanhar vinho branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38575-file-de-peixe-a-minha-mod.html>