

MACARRÃO COM MOLHO DE PEIXE

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão (sugiro o bucatini)
- 1 garrafinha ou caixinha de leite de coco
- 1 lata de molho de tomate
- 6 filés de peixe saint peter
- 2 colheres de sopa de alcaparraras
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres de sopa de mel
- azeite a gosto
- 1 colher de sopa de curry
- ervas de sua preferência
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- 3 tomates picados
- 2 colheres de sopa de shoyu

MODO DE PREPARO

MARINAR O PEIXE:

Marinar o Peixe: Em uma vasilha, adicione o sal, pimenta-do-reino, ervas, azeite, shoyu, mel, 1 dente de alho picado. Misture bem, adicione e lambuze os filés de peixe na marinada e reserve na geladeira.

MOLHO:

Molho: Em uma panela, refogue o alho e cebola com um pouco de azeite. Enquanto isso, em uma frigideira com azeite, grelhe os peixes até que fiquem bem dourados e reserve-os em um recipiente com papel toalha.

Quando o alho e cebola estiverem refogados, adicione o tomate picado, pimenta-do-reino e sal e misture bem.

Adicione o peixe, o molho de tomate e o leite de coco e misture. O peixe irá naturalmente se quebrar em pedaços, mas não totalmente, pois o processo de grelha o manterá mais firme.

Adicione o curry, ervas a gosto e a alcaparra lavada (coloque-as em uma peneira e lave-as para amenizar o gosto salgado da conserva).

Para finalizar, corrija o tempero com sal e pimenta-do-reino, e a consistência do molho com um pouco de água ou leite, caso seja necessário. Por fim, adicione o macarrão cozido, misture bem e está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39928-macarrao-com-molho-de-peixe.html>