MOLHO DE CAMARÃO COM FILÉ DE ROBALO

INGREDIENTES

1 kg de camarão limpo

8 files de robalo

2 alho poró

2 tomates sem pele

2 cremes de leite

2 cabeças de alho cortadas finas

100 ml de vinho branco seco

sal a gosto

pimenta a gosto

limão a gosto

Salsinha para decorar

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO DE CAMARÃO:

Molho de Camarão:Coloque azeite na panela ate ficar bem quente.

Coloque o alho ate dar uma fritada.

Acrescente o alho-poró.

E depois já o camarão já limpo com limão, sal e pimenta.

Depois já coloque o vinho branco para dar uma flambada e tome cuidado para não deixar muito tempo senão ele fica uma borracha.

Coloque os 2 tomates sem pele e sem sementes cortados finos.

Por último coloque o creme de leite e não deixe cozinhar muito.

Um arroz branco acompanha muito bem esse prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44431-molho-de-camarao-com-file-de-robalo.html