

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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