

# ALPHREDU'S FISH

## INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe (do mar)  
500 g de camarão limpo  
300 g de queijo mussarela fatiado  
100 g de queijo parmesão ralado  
1 sachê de molho de tomate pronto  
1 cebola média  
2 dentes de alho  
farinha para empanar os filés  
Azeite de oliva  
Sal  
pimenta-do-reino  
2 limões

## MODO DE PREPARO

### OS FILÉS:

Os filés: Tempere os filés com sal, pimenta do reino e limão. Deixe descansar por uns 15 minutos.  
Após empane os filés e leve ao forno para pré-assar.

### O MOLHO:

O molho: Prepare o molho de camarão, frite a cebola picada junto com o alho em azeite de oliva.  
Acrescente o camarão e deixe fritar até mudar de cor (5 minutos mais ou menos).  
Após acrescente o molho pronto, quando levantar fervura apague o fogo.

### MONTAGEM:

Montagem: Num prato refratário acomode os filés em camadas com o queijo mussarela e um pouco de molho em cada camada (como numa lasanha).  
No final coloque todo o molho de forma que tudo fique "mergulhado", coloque uma última camada de queijo mussarela e por fim espalhe o queijo parmesão cobrindo todo o prato.  
Deixe no forno com papel laminado por 15 minutos e por mais 15 minutos sem o papel para gratinar.  
Sirva com arroz branco, purê de batatas e salada verde.  
Harmonize com um bom Cabernet Sauvignon ou Merlot.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47280-alphredus-fish.html>