ALPHREDU’S FISH

INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe (do mar)

500 g de camarão limpo

300 g de queijo muzzarela 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 Souvingon ou Merlot.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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