

SAINT PETER'S SUPREME

INGREDIENTES

1200 g de Filé de Saint Peter
400 g de camarão médio com casca, sem cabeça, pré-cozido;
1 limão;
1 cebola média ralada;
1 colher de sopa de estragão fresco
2 dentes de alho picados;
400 ml de molho de tomate;
2 colheres de sopa de azeite;
½ pimenta dedo-de-moça picada;
1 buquê garni;
3 colheres de sopa de vinagre balsâmico;
2 colheres de sopa de mel;
200 ml de leite de coco;
1 colher de sopa de farinha de trigo;
Cheiro verde à gosto
Sal à gosto;
Pimenta do Reino de moinho à gosto

MODO DE PREPARO

Corte os filés de Saint Peter ao meio no sentido longitudinal e tempere-os com limão, sal, pimenta do reino e estragão fresco. Deixe marinar por 30 minutos.

Em uma panela refogue bem a cebola, o alho e a pimenta dedo de moça no azeite.

Junte o molho de tomate.

Acrescente o mel e o vinagre balsâmico.

Corrija o sal e coloque o bouquet garni.

Tampe a panela e cozinhe por 30 minutos.

Dissolva o leite de côco em uma colher de farinha de trigo e reserve.

Enrole os filés de Saint Peter coloque-os numa forma pirex espaçados, no centro de cada “rolinho” coloque um camarão com o rabo para cima.

Verta na forma pirex o molho de tomate, sem cobrir totalmente os “rolinhos”.

No espaço central dos rolinhos preencha com o leite de côco.

Salpique o cheiro-verde

Leve ao forno, pré-aquecido à 250°C por 25 minutos.

Desligue o forno e gratine no grill elétrico por 10 minutos.

Retire do forno e sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47463-saint-peters-supreme.html>