FILÉ DE ARUANÃ COM BANANAS DA TERRA E CAMARÃO

INGREDIENTES

800 g de file de aruanã

500 g de camarão rosa tamanho GG

3 unidades de banana da terra

1 colher de sobremesa de pimenta do reino

1 colher de chá de alho desidratado

1 colher de chá de cebola desidratada

1 colher de sobremesa de noz-moscada ralada

1 colher de sobremesa de colorau

1 colher de sobremesa de sal

1 colher de chá de alcaparras

1 limão siciliano

farinha de rosca

margarina

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os temperos em um pote e reserve

Em um refratario coloque os files de aruanã e despeje sobre eles o suco do limão siciliano.

Em seguida acrescente 2 colheres de cha do tempero que voce misturou.

Deixe descansar por 30 minutos.

Repita o mesmo processo com os camarões.

Corte as bananas em fatias de aproximadamente 2 cm e empane-as com farinha de rosca.

Em uma frigideira com óleo frite as bananas e reserve.

Em seguida frite os filés em uma frigideira com 1 colher de sopa de margarina, quando estiver dourando acrescente as alcaparras, quando estiver bem dourado retire e reserve.

Agora frite os camarões em 1 colher de sopa de margarina e azeite a gosto.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48328-file-de-aruana-com-bananas-da-terra-e-camarao.html