PESCADA NORDESTINA

INGREDIENTES

1 kg de camarão fresco médio limpos e lavados com vinagre

8 postas de filé de pescada

3 suco de limão

2 maços de cheiro verde picados

2 tomates picados

2 cebolas picadas

1 pimentão picado

2 pimentinhas de cheiro picadas

3 colheres de extratos de tomate

1 lata de creme de leite

50 g de azeitonas verdes

2 batatas cozidas e cortadas em rodelas

12 ovos de codorna cozidos e sem casca

2 colheres de sopa de óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o camarão com o cheiro verde, o suco do limão, a cebola, o tomate, o pimentão, o extrato de tomate, o sal e as pimentinhas.

Depois coloque um tanto de água que possa cozinhar o camarão, sendo que estes camarões não podem ficar com muito caldo e nem muito seco, pois o seu molho cozinhará as postas da pescada.

Depois de cozido o camarão coloque os ovos, a batata e as azeitonas. Apague o fogo e coloque o creme de leite. Reserve.

Pegue as posta da pescada, coloque-as enfileiradas num refratário de vidro (algum que possa ir ao forno), e jogue por cima delas o molho do camarão, em seguida porde salpicar um pouco de cheiro verde picado (opcional). Leve ao forno médio e deixe cozinhar o peixe, cerca de 25 minutos. Sirva quente e com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48681-pescada-nordestina.html