PEIXE LEVE

INGREDIENTES

500 g de linguado

250 g de camarão salgado

1 pimentão vermelho

2 tomates maduros

2 cebolas

2 dentes de alho

Pimenta vermelha picadinha

2 limões

Salsinha

1 vidro de leite de coco

Tempero completo

Azeite ou óleo de soja (2 colheres de sopa)

MODO DE PREPARO

Dessalgar o camarão (12 horas com 4 trocas de água).

Tirar o resíduo de espinha dos filés, lavar e deixar 30 mim no sumo de limão com tempero completo a gosto.

Cortar a cebola em rodelas finas, o alho em lâminas finas.

Tirar a pele e as sementes dos tomates e picar rusticamente

Tirar a pele e a semente do pimentão (forno ou fogo). Cortar em tiras.

Picar a salsinha grosseiramente.

Colocar azeite na panela quente e refogar rapidamente a cebola e o alho, sem deixar murchar muito.

Colocar o camarão, o tomate, o pimentão e a pimenta vermelha e refogar também por 10 minutos em fogo médio (não precisa de água). Ajustar o sal a gosto e por a salsinha. Reservar. Preaquecer o forno alto 10 minutos.

Escorrer bem o peixe. em um refratário (fundo o bastante para não transbordar ao ferver) colocar um pouco do refogado e uma camada de peixe. Regar com um pouco de leite de coco. Mais refogado, peixe e leite de coco até acabar. Colocar o restante do leite de coco.

Levar ao forno e por 15 minutos após levantar fervura (borbulhar).

Servir a seguir, com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49610-peixe-leve.html