ESCONDIDINHO DE DOURADO AO CURRY

INGREDIENTES

PARA TEMPERO:

Para tempero:300g de filé de dourado picado em cubos

2 dentes de alho bem picadinhos

sal a gosto

REFOGADO:

Refogado:1 colher de sopa de manteiga

1 cebola picada

1 colher de café de curry em pó

1 colher de sobremesa de farinha de trigo

2 tomates sem pele e sem sementes picadinho

1 xícara de caldo de peixe (ou de legumes)

1 abobrinha ralada

2 cenouras raladas

2 colher de sopa de coentro picado

sal se necessário

CREME:

Creme:2 ovos

200 ml de leite

150 ml de nata

PARA MONTAGEM:

Para montagem:Purê de batata

100 g de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

PARA O CREME:

Para o creme:Bata todos os ingredientes do liquidificador.

Coloque o refogado em uma travessa, e por cima distribua o purê cobrindo tudo, regue com o creme jogando por

cima, e finalize com o parmesão ralado.

Leve ao forno para gratinar até que esteja dourado. Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50370-escondidinho-de-dourado-ao-curry.html