ROLINHO DE PEIXE COM RECHEIO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1/4 de xícara de margarina

1 xícara de camarões

1 xícara de cogumelos

1/4 de xícara de farinha de rosca

1 colher de sopa de cheiro verde picado ou mais(facultativo)

Sal a gosto

1 kg de filé de linguado

1 xícara de vinho branco seco

1/2 xícara de água

2 colheres de sopa de maisena

1/2 xícara de creme de leite

1 ovo

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, derreta a margarina.

Adicione os camarões e os cogumelos e deixe cozinhar.

Adicione a farinha de rosca, e o cheiro verde e sal a gosto.

Coloque um pouco da mistura no centro de cada filé e enrole-os.

Prenda-os com palitinho.

Na frigideira, arrume os rolinhos de peixe, o vinho, a água e tempere a gosto.

Deixe em fogo alto até levantar a fervura.Abaixe o fogo e tampe,cozinhe por 12 ou 15 minutos. Retire os rolinhos da frigideira, coloque-os em uma pirex. tire os palitos e mantenha o peixe quente e faça o molho.

Em uma tigela pequena, dissolva a maisena no creme de leite e o líquido de cozimento do peixe. Cozinhe em fogo medio, mexendo, até ferve e ficar grosso.

Em uma outra tigela bata o ovo, adicione algumas colheradas do creme quente e coloque a mistura de volta na frigideira, mexendo.

Cozinhe até engrossar, mas sem levantar fervura.

Coloque o molho sobre os rolinhos e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51742-rolinho-de-peixe-com-recheio-de-camarao.html