# ROBALO AO MOLHO DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

600 g de robalo em posta

400 g de camarão fresco descascado

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres(sopa) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa)de sal

6 colheres (sopa)de azeite

500 ml de leite

1 cebola pequena ralada

3 dentes de alho amassado

1 xícara (chá) cebolinha e salsa

Pimenta cominho a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave o robalo com limão, tempere apenas com sal (ou com um outro tempero que preferir).

Seque com papel toalha, polvilhe em farinha de trigo e frite-o.

Preparo do molho de camarão: lave o camarão com limão e escorra, numa panela coloque o azeite e refogue o alho, acrescente o camarão a cebolhinha e salsa e a pimenta e deixe refogar por 5 minutos ou até que fique sem molho, reserve.

Refogue a cebola ralada com a manteiga, acrescente a farinha de trigo dissolvida no leite, mexendo sempre para não empelotar, coloque o sal.

Assim que pegar consistência deixe ferver por 8 minutos.

Acrescente o camarão deixe ferver por mais 3 minutos.

Coloque o creme de leite, verifique se está bom de sal.

Em um refratário médio coloque o peixe e despeje o creme bem quente por cima.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52066-robalo-ao-molho-de-camarao.html