

PEIXE DO PROFETA

INGREDIENTES

6 pescadas ou cavalinhas abertas em filé

3 dentes de alho

1 xícara de café de vinagre

1 kg de camarão limpo

3 tomates grande cortado em rodela

1 cebola grande cortada em rodela

1 pimentão grande cortado em rodela

cheiro verde a gosto

1 vidro pequeno de leite de coco

1 xícara de molho pronto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de peixe com com o alho, o vinagre e acrescente, sal e pimenta-do-reino a gosto.

Junte a esse tempero o camarão e deixe descansar por 10 minutos.

Pegue uma frigideira tipo tacho ou uma panela e, antes de levá-la ao forno, faça uma cama com a metade do tomate, a cebola e o pimentão, dentro dela.

Abra o filé de peixe um a um, recheie com o camarão e enrole fazendo 6 trouxinhas. Reserve o camarão que sobrar.

Arrume as troxinhas de filé na frigideira, por cima da cama feita com os temperos.

Cubra as troxinhas com a outra metade do tempero, e depois jogue por cima o molho pronto e salpique o cheiro verde.

tampe a frigideira e leve ao fogo.

Espere 5 minutos após levantar fervura, e retire praticamente todo o caldo que se formou com a fervura e reserve em uma outra panela, para fazer um pirão para acompanhar o peixe.

Acrescente à frigideira, o leite de coco e deixe apurar o sabor por mais uns 3 minutos.

E está pronto o delicioso peixe do profeta!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/53747-peixe-do-profeta.html>