

FILE DE MERLUZA AO MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 Kg de merluza
2 limões
1 caldo de peixe
Alho
Farinha de trigo
Farinha de Rosca
3 ovos
3 tomates
1 pacote de molho de tomate
Cebola picada
1 copo americano de água quente.
Azeite
½ kg de camarão
sal a gosto
Uma pitada de açúcar

MODO DE PREPARO

PEIXE:

Peixe:Faça um molho com o limão, alho e caldo de peixe e uma pitada de sal e tempere o peixe reservando um pouco do molho para os camarões. Deixe no tempero por, pelo menos 15 minutos.

Passe o peixe na farinha de trigo, no ovo batido com uma pitadinha de sal e por último na farinha de rosca e frite-os.

CAMARÃO:

Camarão:Deixar o camarão com o tempero por pelo menos 15 minutos e escorrer.

Em uma frigideira esquentar o azeite e colocar os camarões.

Depois que soltar toda a água do camarão, escorrer em um escurridor e voltar na frigideira com mais um pouco de azeite e fritar até dourar os camarões.

MOLHO:

Molho:Em uma panela com um fio de óleo, fritar o alho, acrescentar a cebola e os tomates sem pele e sem caroço,

mexer por mais ou menos 2 minutos. Acrescentar o molho de tomate, a água quente, uma colher (sobremesa) de sal e uma pitada de açúcar.

Sempre mexer para não grudar no fundo e deixar no fogo baixo por mais ou menos 5 minutos.

Acrescentar o camarão, mexer e deixar mais uns 15 minutos, sempre mexendo e no fogo baixo.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, colocar os filés com o molho por cima.

Se preferir, servir os filés em um refratário e o molho separado em uma travessa para que cada um monte o filé em seu prato.

Acompanha arroz e purê de batata.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54503-file-de-merluza-ao-molho-de-camarao.html>