FILE DE PEIXE OA MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 kg de file de pescada

500 g de camarões graudos aferventados e descascados

1 limão

Sal a gosto

1 cheiro verde

Pimenta de cheiro

1 cebola

1 colher de sopa de extrato de tomate

2 dentes de alho

200 g de creme de leite

5 colheres de trigo

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com limao sal e alho deixe por alguns minutos nesse tempero.

Tempere os camarões com alho, sal, limão, pimenta, cebola, cheiro verde e o extrato de tomate.

Frite os filés passados no trigo.

Arrume os files num refratário.

Cozinhe os camarões, não coloque água, somente o molho do tempero.

Acrescente o creme de leite aos camarões.

Depois de cozidos coloque os camarões sobre os filés.

Leve ao forno para esquentar na hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56099-file-de-peixe-oa-molho-de-camarao.html