

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 limão 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>