

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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