

Filé de Pescada Empanado com Camarão Receita



Filé de Pescada Empanado com Camarão

Ingredientes do peixe:

- 2 filés de pescada temperado com sal e pimenta do reino branca
- 1 ovo inteiro
- 100grs. de farinha de trigo(3/4 de xic. de chá)
- 1 xícara de chá de óleo

Ingredientes do Molho:

- 250grs de camarão limpo
- 3 tomates maduros picados

- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1/3 de xic de chá de azeite
- 1 pimenta dedo de moça picada

Modo de preparo:

Passes os filés temperados na farinha de trigo, no [ovo](#) (levemente batido) e novamente na farinha de trigo. Frite em óleo quente e reserve.

Refogue o alho e a cebola até dourar, junte o tomate, a pimenta dedo de moça e ferva em fogo baixo por 10 minutos, adicione sal a gosto.

Monte o prato com o filé de pescada já frito com o molho por cima e salpique salsinha picada. Acompanhar com arroz branco.

Filé de Pescada Empanado com Camarão

Receita ideal para almoço na Páscoa, Almoço de Natal etc