



Filetes de pescada recheados com camarão e legumes grelhados

Categoria
Receitas de Ano Novo

Tempo de preparação
Médio

Dificuldade
Fácil

Custo
"

Com quem?
Com a família

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo Reserva

- 200g de miolo de camarão
- 1 colher de chá de alho picado
- 1 alho francês
- 100g de arroz cozido
- 4 filetes de pescada
- 1 mix de legumes grelhados
- Q.b. de raspa de limão
- Q.b. de coentros
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1

Pique o camarão e em seguida salteie em Azeite Gallo Reserva e alho até que este fique dourado, cerca de 4 minutos. Retire da frigideira e reserve.

2

Na mesma frigideira, adicione o alho francês e cozinhe por mais 3 minutos ou até este amolecer. Junte os camarões, o arroz e coentros picados. Tempere com sal e pimenta.

3

Recheie os filetes de pescada com a mistura anterior e enrolle.

4

Coloque num prato de forno, regue com Azeite Gallo Reserva, raspa de limão e cozinhe no forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 12 minutos.

5

Sirva os filetes com os legumes grelhados e polvilhados de coentros picados.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra

Veja também

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍽️ Fácil

Tosta de cavala com laranja

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍽️ Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

✖ Peixe ⏱ Médio 🍽️ Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍽️ Médio

Bacalhau à brás

✖ Peixe ⏱ Demorado 🍽️ Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide