



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 enrole.

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  Demorado  Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

 Peixe  Médio  Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaguetas

 Massas  Médio  Fácil

Linguini com cavala

 Peixe  Rápido  Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

 Peixe  Médio  Fácil

Atum com batatas e espargos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide