



Tati restaurante



Peixe ao molho de camarão

Peixe ao molho de camarão com arroz e macaxeira frita(2 porções)

½ kg de peixe em posta

suco de 1 limão;1 cebola grande picada

2 dentes de alho;2 tomates picados s/ pele e sementes

2 tomates batido no liquidificador;1 colher de sopa de cheiro verde picado

100 ml de leite de coco de boa qualidade;1 cubo de caldo de camarão

3 colheres (de sopa) de azeite de oliva;100 grs quilo de camarão pequeno limpo e temperado;sal a gosto;pimenta-do-reino a gosto;2 xícaras de arroz branco

Tempere o peixe com sal e pimenta-do-reino e suco do limão, deixe descansar por 1 hora. Refogue o alho com o azeite até dourar em seguida a cebola, deixe refogar, acrescente o leite de coco os 2 tomates batidos no liquidificador, o caldo de camarão e deixe cozinhar por 3 minutos, acrescente os camarões e o restante dos ingredientes deixe cozinhar mais um pouco. Asse o peixe com um pouco do azeite e cubra com o molho de camarão e sirva com o arroz e a macaxeira.

macaxeira frita

250 de macaxeira não muito cozida

óleo o quanto baste pra fritar

20 grs de parmesão ralado

frite a macaxeira aos poucos até dourar e estar crocante, escorra em papel absorvente e salpique o parmesão.

