

PEIXE COM CAMARÃO AO ZÉ DO PIPO

INGREDIENTES

1 kg de file de peixe (Tilápia/Linguado/Bacalhau dessalgado) fresco ou congelado cru

750 g de camarão cru fresco ou congelado limpo e sem casca

4 xícaras de leite (integral ou de amêndoas funcionam bem)

1/2 xícara de azeite de oliva extravirgem de boa qualidade se quiser pode dividir com o óleo de abacate, mais mantenha algum de oliva para enriquecer o sabor do peixe.

1 kg de batatas ou 500g se for utilizar a opção da cobertura abaixo.

2 colheres (sopa) de manteiga

1 ou 2 maços de brócolis ramoso cozidos em água e sal e picados em pedaços grandes

2 cebolas grandes cortadas em rodelas finas

3 dentes de alho em lâminas crus para o preparo

3 dentes de alho em lâminas fritos para adicionar ao prato

1 folha de louro (opcional)

1 colher de cheiro verde (salsinha, coentro, cebolinha)

300g de maionese pode ser a normal ou a com azeite de oliva

50g de azeitona preta sem caroço para o recheio e extras para decoração do prato

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque as batatas descascadas, cozinhe em fogo brando até ficarem macias

Retire do fogo e passe

Volte a massa para uma panela acrescente a manteiga, 1/2 xícara de leite e cozinhe misturando tudo com colher de pau, formando um purê

Em uma panela coloque o Brócolis água e sal e cozinhe al dente e corte em pedaços grandes

Tire a pele do lombo do bacalhau e corte em postas generosas

Em uma panela funda disponha o Peixe, acrescente o leite e cozinhe até levantar fervura

Retire do fogo e deixe descansar de molho no leite por 15 minutos

Escorra o bacalhau e reserve o leite

Em uma frigideira grande, coloque o azeite e aqueça em fogo brando

Regue com 1 xícara do leite reservado e cozinhe até a cebola ficar bem macia sem deixar dourar

Retire do fogo, polvilhe o cheiro verde e misture

Comece com o Peixe no fundo do Refratário

Espalhe o Camarão Cru temperando o mesmo com Sal e Pimenta a gosto
Despeje a mistura reservada da Cebola sobre o Peixe
Espalhe o Brócolis
Adicione o Alho Frito
Cubra toda a superfície com a maionese, espalhando com uma espátula até formar uma camada uniforme
Guarneça as laterais do refratário e cubra
Adicione as Azeitonas para decoração
Leve ao forno alto (220ºC) para gratinar por 15 minutos
Retire do forno e sirva
Para servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6550-peixe-com-camarao-ao-ze-do-pipo.html>