

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 rodela 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 (220°C) para gratinar por 15 minutos

Retire do forno e sirva

Para servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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