



SAINT PETERS COM MOLHO DE CAMARÃO



Nível Intermediário



Rendimento 3 porções



Tempo de preparo 35 minutos



Ocasião Gourmet



Modo de preparo Forno

INGREDIENTES

- 450 g de Filé de Saint Peters Swift
 - 3 colheres (chá) de Tempero para Pescados Swift
 - 3 colheres (sopa) de azeite
 - 400 g de Camarão Pré-Cozido Descascado sem Cabeça Eviscerado 30/50 Swift
 - 3 colheres (sopa) de suco de limão
- 3 colheres (sopa) de Cebola Picada Swift
 - 1 e ½ colher (sopa) de Alho Picado Swift
 - 4 tomates sem pele e sem sementes cortados em cubos
 - 1 colher (sopa) de Ervas de Provance Swift
 - 200 ml de Caldo Culinário de Camarão Swift
 - 2 colheres (sopa) de coentro fresco picado

MODO DE PREPARO

1. Preaqueça o forno a 180 °C.

2. Tempere os filés com 2 colheres (sopa) do tempero para pescados, deixe repousar por 6 minutos e então regue com 1 colher (sopa) de azeite.

3. Leve ao forno e asse por cerca de 8 a 10 minutos. Reserve aquecido.

4. Tempere o camarão com o restante do tempero para pescados e o suco de limão.
5. Em uma panela, aqueça as 2 colheres (sopa) de azeite, acrescente a cebola, o alho e refogue por 4 a 5 minutos.

6. Junte o tomate, a ervas de provance, o caldo de camarão e deixe ferver por 3 minutos. Em seguida, coloque o camarão e cozinhe por mais 3 minutos, mexendo ocasionalmente.

7. Salpique o coentro por cima dos filés e sirva.

PRODUTOS UTILIZADOS



Filé de Saint Peters Swift



Camarão Pré-Cozido Descascado s/Cabeça Eviscerado 30/50 Swift



Caldo Culinário de Camarão Swift



Tempero para Pescados Swift



Cebola Picada Swift



Alho Picado Swift



Ervas de Provance Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR