

RECEITA: CAMARÃO NA MORANGA



INGREDIENTES:



1 kg de camarão médio;



4 colheres (sopa) de azeite;



2 dentes de alho;



1 cebola;



5 tomates sem sementes;



Sal e pimenta-do-reino a gosto;



1 lata de creme de leite sem soro;



300 g de requeijão cremoso;



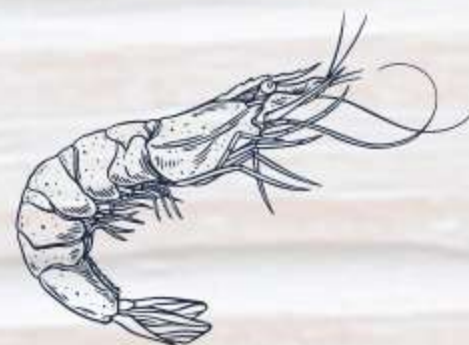
1 moranga;



Cheiro-verde a gosto;



3 colheres (sopa) de ketchup.



SANTINHO
PEIXARIA - CALÇARA

Modo DE PREPARO:



Retire a tampa e as sementes da moranga;



Lave e enrole-a em papel alumínio e leve ao forno médio (180° C) por 45 minutos;



Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola, junte o camarão e deixe cozinhar por 5 minutos;



Adicione os tomates picados, a pimenta, o sal e o ketchup;



Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e o cheiro-verde;



Misture bem e adicione por último o requeijão;



Passe um pouco de requeijão no interior da moranga e despeje o creme de camarão.

RECEITA: FILE DE PEIXE AO FORNO

INGREDIENTES:



6 filés de peixe já temperados de sua preferência



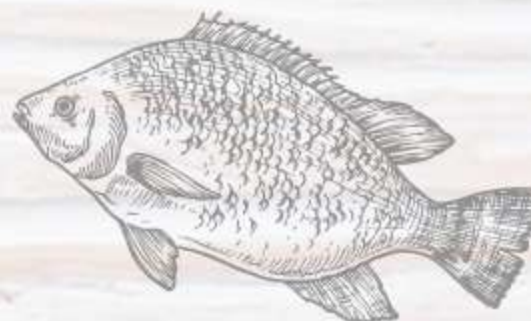
1 lata de molho de tomate



1 copo de requeijão



1 vidro de leite de coco



PREPARO:



Coloque em um refratário os filés já temperados e jogue por cima o molho de tomate, o requeijão e leite de coco já misturados.



Leve ao forno por 20 minutos e sirva em seguida.



Sirva com um arroz branco.



SANTINHO
PEIXARIA CALÇARA

FILÉ DE PEIXE EMPANADO



SANTINHO
PEIXARIA CAIÇARA

INGREDIENTES:



 1 kg de filé de merluza ou pescada;

 Sal e pimenta-do-reino a gosto;

 1 limão;

 2 ovos;

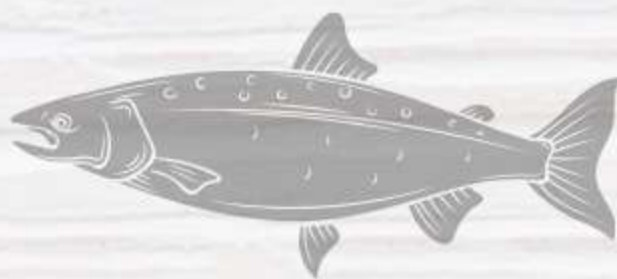
 1 xícara e 1/2 de farinha de trigo;

 1 xícara de farinha de rosca.



Modo DE PREPARO:

-  Tempere o filé com sal, pimenta-do-reino e limão e deixe no tempero por 30 minutos;
-  Em um prato fundo coloque a farinha de trigo e a farinha de rosca e misture-as;
-  Quebre os ovos e coloque em um outro prato e bata-os;
-  Passe o filé primeiro no prato da farinha, depois passe no prato com os ovos e após, passe novamente no prato da farinha;
-  Frite em óleo quente.



RECEITA: PEIXE TROPICAL

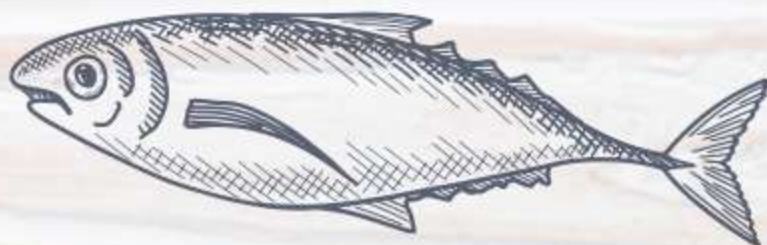


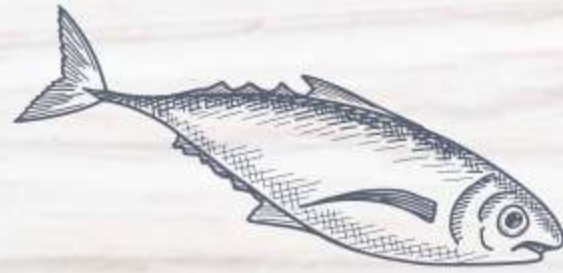
SANTINHO
PEIXARIA CAICARA



INGREDIENTES:

-  1 kg de tilápia
-  1 lata de creme de leite
-  1 vidro de leite de coco
-  1 cebola
-  2 tomates
-  Cheiro verde a gosto
-  Sal
-  Pimenta-do-reino
-  Banana nanica frita sem empanar
-  Queijo mussarela ou provolone para cobrir





PREPARO:

-  Lave e ferva a tilápia com sal até desmanchar, coe e reserve.
-  Bata no liquidificador: o creme de leite, o leite de coco, os tomates, a cebola, o cheiro verde, o sal e a pimenta-do-reino a gosto.
-  Volte ao fogo a tilápia com o creme do liquidificador e deixe apurar.
-  Coloque a tilápia em uma travessa refratária e cubra com a banana frita e o queijo.
-  Leve ao forno para o queijo derreter.
-  Sirva com arroz branco.





RECEITA STROGONOFF DE CAMARÃO



INGREDIENTES:

-  500 gramas de camarão cinza ou rosa;
-  1 colher de sobremesa rasa de margarina;
-  1 lata de creme de leite;
-  1 copo ou 200 mililitros de molho de tomate;
-  1 colher de sopa de mostarda;
-  1 cebola média picada;
-  2 alhos picados;
-  1 pitada de orégano;
-  Sal e pimenta-do-reino a gosto.



Modo DE PREPARO:

-  1. Limpe os camarões tirando a cabeça e a tripa;
-  2. Coloque em uma panela a manteiga;
-  3. Após derreter jogue a cebola e deixe refogar;
-  4. Quando a cebola estiver amarelinha jogue o alho para que ele refogue e não queime;
-  5. Quando dourar o alho jogue o camarão, o orégano, o sal e a pimenta-do-reino, misture para não grudar o camarão no fundo da panela;
-  6. Assim que secar a água do camarão, jogue o molho de tomate, a mostarda e misture;
-  7. Desligue o fogo, e antes de servir jogue o creme de leite sem o soro;
-  8. Dica: caso queira o molho do stroganoff mais ralo, usar o soro do creme de leite na receita, ou acrescentar um quarto de copo de leite;
-  9. Servir com arroz branco e batata palha, palito ou chips.



SANTINHO
PEIXARIA CAICARA

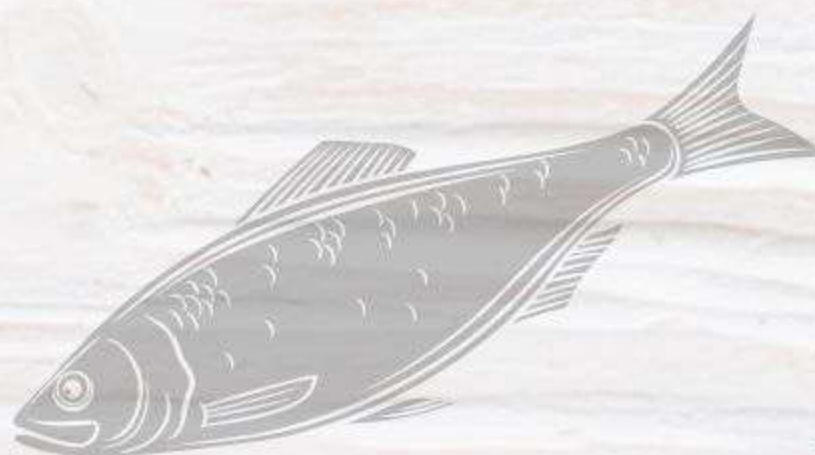


RECEITA CALDO DE PEIXE



INGREDIENTES:

-  500g de filé de peixe em cubos (tilápia, pacu, merluza, piranha, cação)
-  suco de 1 limão
-  1 colher (sopa) de azeite
-  1 cebola média picada
-  6 dentes de alho picado
-  1 colher (sopa) de colorau (colorífico, urucum)
-  1 tomate picado
-  1/2 pimentão picado
-  2 batatas médias
-  cheiro verde a gosto



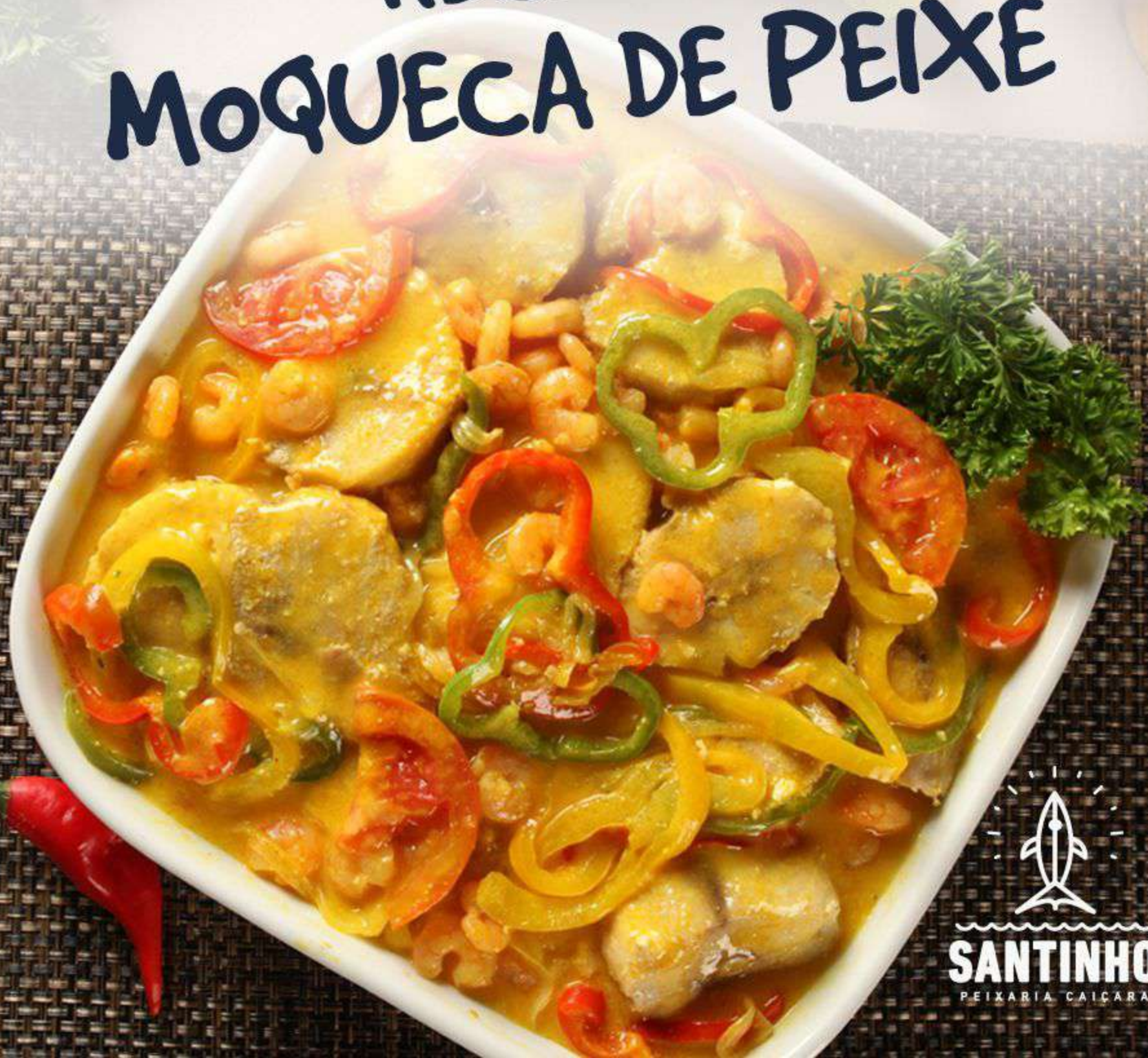
SANTINHO
PEIXARIA CAÇARA

PREPARO:

-  Tempere os filés de peixe no limão e deixe marinar por 15 minutos. Reserve.
-  Descasque e corte as batatas em 4 partes, coloque em uma panela e cubra-as com água.
-  Leve ao fogo e deixe cozinhar até que fiquem al dente.
-  Despeje no liquidificador as batatas com a água e bata até formar um creme. Reserve.
-  Numa panela aquecida, adicione o azeite e doure a cebola levemente.
-  Acrescente o alho e o colorau, mexa e deixe dourar.
-  Na sequência, coloque o pimentão, o tomate picado e o peixe temperado com limão.
-  Deixe refogar um pouco e adicione o creme de batata.
-  Tampe parcialmente a panela e deixe ferver por mais 5 minutos no fogo baixo.
-  Adicione o cheiro verde, misture e desligue o fogo.



RECEITA MOQUECA DE PEIXE



SANTINHO
PEIXARIA CAICARA

INGREDIENTES:

-  4 postas de cação ou garoupa (700 gramas);
-  Suco de 1 limão;
-  1 cebola grande cortada em rodela;
-  1 pimentão vermelho cortado em rodela;
-  1 pimentão verde cortado em rodela;
-  2 tomates maduros cortados em rodela;
-  2 colheres (sopa) de coentro;
-  200 ml de leite de coco;
-  1 colher (sopa) de azeite de dendê;
-  2 tabletes de caldo de camarão.



Modo DE PREPARO:

-  Em uma panela grande, coloque o peixe, a cebola, os pimentões, os tomates e polvilhe coentro;
-  Esfarele os tabletes de caldo de camarão, misture-os ao leite de coco e regue o peixe;
-  Leve ao fogo baixo, com a panela parcialmente tampada, por 20 minutos;
-  Mexa algumas vezes até que esteja cozido;
-  Junte o azeite de dendê e adicione sal;
-  Retire do fogo e sirva.

