

FILETES DE PEIXE COM ARROZ DE MEXILHÕES

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

PARA O PEIXE

4 filetes de peixe
2 dentes de alho picados
1 limão
Sal q.b.
Pimenta q.b.
2 ovos
Farinha q.b.
Óleo para fritar

PARA O ARROZ

700g de mexilhão
280g de arroz
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1 tomate maduro cortado em cubinhos
2 folhas de louro
50ml de azeite

PREPARAÇÃO

Tempere os filetes com sal, pimenta, limão e os alhos picados, mexa tudo bem para tomar gosto. Entretanto coloque os mexilhões já lavados num tacho, leve-os ao lume baixo até abrirem. Num outro tacho leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos e as folhas de louro, deixe refogar um pouco. A meio do refogado junte o tomate e deixe refogar lentamente. Depois dos mexilhões abertos, retire-lhes o miolo e reserve. Junte o arroz ao refogado e deixe fritar um pouco, tempere com sal e pimenta. Coe a água de cozer os mexilhões para dentro do tacho do arroz e junte mais um pouco de água, deixe cozer durante 10 minutos. Bata os ovos com um garfo. Passe os filetes por farinha e por ovo batido, frite-os em óleo quente. Junte o miolo de mexilhão ao arroz e deixe cozinhar mais 2 minutos. Retire os filetes e sirva-os com o arroz de mexilhão.

Custo: 6.50 € ; Custo por pessoa: 1.63 €

<http://www.saborintenso.com/f17/filetes-peixe-arroz-mexilhoes-92/>

[www.saborIntenso.com](http://www.saborintenso.com)