

MEDALHÕES DE **PESCADA** AO ALHINHO

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

400g de medalhões de pescada
400g de miolo de camarão
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Leite q.b.
Óleo para fritar
Farinha q.b.
60g de manteiga
3 dentes de alho picados
2 limas
Salsa picada q.b.

PREPARAÇÃO

Tempere os medalhões de pescada com sal, pimenta e leite.
Deixe de tempero durante 30 minutos.
Passe os medalhões por farinha e frite-os em óleo quente.
Depois de fritos, coloque os medalhões num prato com papel absorvente e quando estiverem escorridos, coloque-os numa travessa.
Numa frigideira, leve ao lume a manteiga e os alhos, deixe aquecer.
Depois de bem quente, junte os camarões e deixe fritar.
Tempere com um pouco de sal e pimenta.
Depois dos camarões fritos, esprema uma lima para a frigideira, deixe aquecer bem e apague o lume.
Espalhe os camarões por cima dos medalhões e decore com uma lima cortada em rodela.
Salpique com salsa picada e sirva com puré de batata ou batata cozida e legumes cozidos.

Custo: 8.20 € ; Custo por pessoa: 2.05 €

<http://www.saborintenso.com/f17/medalhoes-pescada-ao-alhinho-811/>