

# 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)