

ESPETADAS MISTAS DE PEIXE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

200g de lombos de perca do nilo cortados em cubos
200g de lombos de salmão cortados em cubos
3 lulas médias limpas, cortadas em pedaços
4 camarões
½ pimento pequeno cortado em pedaços
½ cebola pequena cortada em pedaços
50g de manteiga derretida
Sumo de ½ limão
Salsa picada
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 12.00 € | Custo por pessoa: 3.00 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f17/espetadas-mistas-peixe-37870/>

PREPARAÇÃO

1. Em espetos de madeira, coloque alternadamente, pedaços de pimento, lula, perca do nilo, cebola, salmão e camarão.
Tempere as espetadas de ambos os lados com sal e pimenta.
2. Grelhe as espetadas de ambos os lados durante 7 minutos, num grelhador quente e previamente untado com azeite.
Depois das espetadas grelhadas, retire-as para uma travessa.
3. Numa tigela, misture a manteiga, com sumo de ½ limão e salsa picada.
Sirva a espetada com o molho por cima ou à parte, acompanhada de legumes e salada.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com