

MEDALHÕES DE **PESCADA** COM MOLHO DE CAMARÃO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 50 MINUTOS

800g de medalhões de pescada

24 camarões descascados

A parte branca de 1 alho francês cortado em rodela

1 pacote de sopa de marisco feita apenas com 750 ml de água

30g de margarina

125 ml de vinho branco

100g de queijo ralado para gratinados



PREPARAÇÃO

1. Junte o vinho branco à sopa e mexa.
2. Num tabuleiro de ir ao forno untando com margarina, coloque os medalhões de pescada. Espalhe por cima as rodela de alho francês e os camarões. Junte a margarina e regue tudo com a sopa de marisco. Polvilhe com o queijo.
3. Leve ao forno pré-aquecidos nos 200° aproximadamente 40 minutos, até o peixe ficar cozinhado e tostadinho por cima. Depois de pronto, retire e sirva a acompanhado de puré de batata.

Custo: 16.50 € ; Custo por pessoa: 4.12 €

<http://www.saborintenso.com/f17/medalhoes-pescada-molho-camarao-7993/>

www.saborintenso.com