

Filé de peixe com batatas gratinadas

INGREDIENTES:

- 4 filés de peixe(linguado, badejo, cação ou pescada amarela) temperados com sal pimenta do reino e suco de limão.
- 250 g de camarões pequenos cozidos em água e sal ou caldo de camarão em tablete e meio copo de vinho branco e escorridos.
- molho branco
- 4 batatas cozidas em água e sal inteiras e cortadas ao meio no sentido do comprimento
- queijo catupiri
- salsa a gosto

MODO DE PREPARO:

1. Temperar os filés de peixe e deixar descansar por uns 15 min mais ou menos.
2. Retirar do tempero, secar e passar na farinha de trigo.
3. Retirar o excesso de farinha.
4. Fritar os mesmos em frigideira com um pouco de margarina.
5. Depois de fritos colocar num refratário e reservar.
6. Colocar em cima de cada filé um pouco do camarão cozido.
7. Cobrir os filés com molho branco um pouco mais grosso do que o normal.
8. Escavar cada metade das batatas para fazer uma barquinha misturar essa batata que retirou com catupiri e salsa picada recheiar cada metade com esta pasta polvilhar com farinha de rosca e queijo ralado.
9. colocar as metades da batata ao lado dos files no refratário levar para gratinar por uns 10 minutos.
10. Servir em seguida.
11. Para acompanhar fazer um arroz com o caldo do cozimento dos camarões e juntar se quiser brócolis alho e óleo ao arroz.