



Filé de Peixe no Alumínio

Ingredientes:

- 4 filés de pescada, limpos
- 8 camarões crus, limpos
- 2 colheres (sopa) manteiga
- 4 ramos de salsinha
- 2 colheres (sopa) alcaparras
- 1 xícara (chá) cenouras cortadas em rodelas
- sal com moderação
- papel alumínio para enrolar

Modo de Preparo:

Faça quatro retângulos com o papel alumínio para que caiba um filé dentro de cada retângulo. Coloque um filé, dois camarões e um ramo de salsinha em cada retângulo, junto com meia colher de manteiga.

Misture os ingredientes e distribua sobre os filés.

Feche cada envelope dobrando o papel alumínio, arrume em uma assadeira e leve ao forno por 30 minutos.

Rendimento: 4 porções.