

PEIXE AO MOLHO

INGREDIENTES

1 1/2 filhote ou mapará ou peixe em postas
3 dentes de alho picados
1/2 litro de água
1 cebola inteira picada
1 xícara (chá) de pimentões com cores variadas
3 tomates picados
sal a gosto
cheiro-verde a gosto
azeite a gosto
1/2 xícara (chá) de molho de tomate
1 vidro pequeno de leite de coco
gotas de limão a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque as postas de peixe lavados

Tempere com sal a gosto, gotas de limão, alho, cebola, tomate e pimentões

Em uma panela funda, coloque o azeite e o peixe já temperado

Refogue rapidamente e acrescente 1/2 litro de água para cozinhar; deixe cozinhar por 15 a 20 minutos

Acrescente o molho de tomate e o leite de coco; deixe cozinhar por mais 5 minutos

Acrescente cheiro

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11104-peixe-ao-molho.html>