

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

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