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 Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10632-peixe-ao-molho.html