

PINTADO COM CREAM CHEESE

INGREDIENTES

3 kg de postas de pintado
1 pimentão vermelho
1 pimentão verde
1 pimentão amarelo
1 cebola grande
3 tomates
cheiro-verde a gosto
sal a gosto, pimenta-do-reino e limão para temperar
1 vidro de leite de coco
100 ml de azeite
300 g de cream cheese

MODO DE PREPARO

Tempere bem as postas do peixe com sal, limão e pimenta-do-reino.

Deixe pegar gosto por uma hora pelo menos.

Em uma grande panela de ferro ou barro, arrume da seguinte maneira: uma camada de tomates cortados, as postas do peixe, pimentões em rodela, e por último a cebola em rodela.

Coloque todo o azeite, tampe a panela.

Leve ao fogo alto por uma hora.

Retire do fogo, abra e coloque todo o leite de coco.

Por cima salpique o cheiro-verde.

Volte ao forno por mais dez minutos, depois despeje o cream cheese e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13514-pintado-com-cream-cheese.html>