

# PEIXE COZIDO (SURUBIM)

## INGREDIENTES

- 2 pimentas de cheiro
- 1 tomate
- 1 maço de cheiro verde
- 1 peixe surubim médio
- 1 extrato de tomate
- 1 pitada de sal
- 1 litro de água

## MODO DE PREPARO

Corte todas as verduras e reserve.

Corte o peixe em rodela para cozinhar.

Coloque a água para ferver.

Depois adicione uma colher (sobremesa) média de sal e acrescente o peixe.

Despeje as verduras e o extrato de tomate.

Mexa um pouco e depois espere ferver.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14008-peixe-cozido-surubim.html>