

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 rodelas 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>