

FILÉ DE MERLUZA ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza
10 ovos
3 tomates picados
1 pimentão verde picado
1 cebola picada
1 caixa de creme de leite
Coentro a gosto
Sal a gosto
Tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, junte o filé de merluza, os tomates, o pimentão, a cebola e o contro (não esquecendo de temperar o peixe).

Coloque para cozinhar em fogo médio e vá adicionando a água aos poucos, mexendo sempre para não queimar no fundo da panela.

Bata os ovos no liquidificador com uma pitada de sal e reserve.

Quando o peixe estiver quase pronto, adicione o creme de leite e misture.

Após a mistura, acrescente os ovos batidos por cima e espere até que cozinhe, desligando em seguida.

Sirva-se a vontade!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15867-file-de-merluza-especial.html>