

PEIXE COZIDO

INGREDIENTES

- 1 peixe de 1 e 1/2 kg ou mais, cortado em postas
- 3 dentes de alho picados
- 1 cebola picada
- Suco de 1/2 limão
- 1 talo de aipo fatiado
- 5 tomates sem pele e sem sementes picados
- Salsa e cebolinha picadas
- Sal e pimenta a gosto
- 4 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o sal, pimenta e o limão, e deixe descansar por pelo menos 2 horas.

Em uma panela larga, esquite o azeite e refogue o alho e a cebola.

Quando começar a dourar, acrescente o tomate, o aipo, a salsa e a cebolinha, e deixe apurar por 5 minutos .

Coloque o peixe e tampe a panela, e depois de 20 minutos acerte o sal e deixe cozinhar.

O tempo varia de acordo com o peixe, usei corvina e ela cozinhou em 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15993-peixe-cozido.html>