

FILÉ DE PEIXE NO CONHAQUE

INGREDIENTES

Filé de peixe

1/2 xícara de conhaque

5 dentes de alho

2 colheres de molho barbecue

Sal

Tempero a gosto

1 cheiro verde

Azeite

1 cebola

1 tomate

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, triture ou amasse 3 dentes de alho.

Em seguida, coloque o filé de peixe no alho e no sal, e deixe-o ali 15 minutos para aderir o gosto.

Em outro recipiente, amasse mais 2 dentes de alho.

Em uma frigideira, adicione o azeite e acrescente os alhos amassados, deixando-os dourar.

Após isso, acrescente o conhaque e o barbecue, e em seguida coloque o filé junto com o tempero anterior.

Espere de 15 a 25 minutos para o peixe ganhar cor (até ficar dourado).

Em seguida, adicione as cebola cortadas em rodela finas, o tomate e o cheiro verde.

Espere por mais 4 minutos e está pronto o seu peixe.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17340-file-de-peixe-no-conhaque.html>