

PEIXE SERRA

INGREDIENTES

3 postas de peixe serra

1 cebola picada

1 pimentão verde

1 batata inglesa

1 chuchu

100 ml de extrato de tomate caseiro

100 ml de creme de leite

sal a gosto

orégano

2 limões

pimenta-do-reino a gosto

alho a gosto

azeite

MODO DE PREPARO

Deixa marinhar 15 minutos no caldo de limão e sal.

Em seguida, unte a panela com óleo e frite as postas.

Depois de fritos, acrescente o azeite nas postas e adicione todos os ingredientes com 200 ml de água (se necessário, acrescente mais água).

Por último, acrescente o creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18029-peixe-serra.html>