

# 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 marinar 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>