PEIXE ASSADO AO VAPOR

INGREDIENTES

2 folhas duplas de papel-alumínio

1 kg de peixe cortado em cubos grandes

sal e pimenta-branca a gosto

1/2 xícara (chá) de coco fresco ralado

1/4 xícara (chá) de hortelã fresca picada

4 dentes de alho amassados

1 colher (chá) de cominho em pó

4 pimentas dedo-de-moça sem sementes picadas

1/2 xícara (chá) de suco de limão

1/4 xícara (chá) de vinagre branco

3/4 xícara (chá) de água

folhas de hortelã decorar

MODO DE PREPARO

Corte o papel-alumínio em quatro quadrados de 30 cm e reserve.

Tempere o peixe com o sal e a pimenta.

Misture o coco, a hortelã, o alho, o cominho, as pimentas e o suco de limão.

Divida o peixe entre as quatro folhas de papel.

Espalhe a mistura de tempero sobre o peixe, feche o pacote e amarre com um barbante.

Dilua o vinagre na água e ponha em uma panela.

Cubra a panela com uma cestinha para cozimento a vapor e, na cesta, disponha os pacotes de peixe.

Cozinhe por 15 minutos depois que a água ferver.

Abra os pacotinhos e decore com folhas de hortelã ou ervas frescas, de sua preferência, picadas.

Use a hortelã para decorar a apresentação da sua receita.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19692-peixe-assado-ao-vapor.html