

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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