

FILÉ DE PESCADA DO FÁBIO

INGREDIENTES

5 filés de pescada
margarina a gosto
salsa e orégano a gosto
lemon pepper (tempero a base de limão) a gosto
1 lata de tomates pelados
mostarda
sal
1/2 cebola média picada

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Aqueça 2 colheres de azeite e refogue a cebola.

Após refogar a cebola, junte o tomate pelado e 1/2 xícara de água.

Deixe cozinhar por 10 minutos e finalize o peixe com molho por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21490-file-de-pescada-do-fabio.html>