

PEIXE RICO

INGREDIENTES

450 g de peixada branca

1 limão

1 cebola grande

1 pimentão verde

1 pimentão amarelo

2 tomates medios

1 pote de champignon

3 dentes de alho

salsinha a gosto

pimenta-do-reino a gosto

azeite

sal

MODO DE PREPARO

Antes de tudo, lave o filé de peixe.

Depois corte em pedaços médios e coloque em uma tigela, adicione o suco do limão e mexa com as mãos mesmo.

Deixe descansar por uns 15 minutos.

Em uma panela, aqueça o azeite e adicione o peixe.

Mexa e em seguida coloque a cebola picada.

Na sequência, adicione os dentes de alho picados, os pimentões também picados e mexa.

Depois adicione os tomates picados, mexa.

Em seguida, coloque os champignons e a salsinha também picadinha.

Para finalizar, coloque pimenta e sal a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22321-peixe-rico.html>