PEIXE À JURANDIAU

INGREDIENTES

MONED LETTER
Para o arroz
2 xícaras de arroz
4 xícaras de água
1 cenoura picada
1 pimentão verde picado
3 dentes de alho
sal a gosto
1 colher (sopa) de manteiga
Para o peixe
4 filés de peixe
1/2 limão
sal e pimenta-do-reino a gosto
2 xícaras de farinha de trigo
óleo para fritar
Para o molho do peixe
3 colheres (sopa) de manteiga com sal
100 g de alcaparras
MODO DE PREPARO
Arroz
Em uma frigideira, coloque a manteiga, a cenoura e o pimentão e refogue
Assim que que o arroz estiver pronto, misture bem o refogado da frigideira no arroz
Para o peixe
Empane na farinha de trigo
Frite em seguida em uma frigideira com um fio de óleo
Para o molho do peixe
Sirva quente
© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2248-peixe-a-jurandiau.html