# PEIXE À JURANDIAU

## INGREDIENTES

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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