

MOLHO DE PEIXE VIOLENTO PICANTE

INGREDIENTES

- 1 peixe
- 1 cebola grande cortada em rodela
- 2 pimentas vermelhas
- 1 litro de água do mar fervida
- 1 lata de creme de leite
- 1/2 litro de água

MODO DE PREPARO

Tire todos os espinhos do peixe deixando o livre, pique as pimentas vermelhas e corte a cebola em rodela.

Em um liquidificador, despeje a água, a cebola e a pimenta, e depois derrame o creme de leite no peixe e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22618-molho-de-peixe-violento-picante.html>