

# MOLHO DE PEIXE VIOLENTO PICANTE

## INGREDIENTES

1 peixe

1 cebola grande cortada em rodelas

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 rodelas.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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