CORVINA AO MOLHO DE LULA

INGREDIENTES

2 kg de (peixe) corvina

4 lulas fresca

1 limão

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

2 tomates

2 cebola

2 pimentões

1 coentro

1 sachê de extrato de tomate

4 colheres de azeite

4 copos de água

MODO DE PREPARO

Limpe os peixes e as lulas.

Corte os peixes em posta e as lulas em rodelas.

Tempere os peixes com sal e pimenta e as lulas somente com limões.

Em uma panela grande, adicione o azeite.

Em seguida, adicione o tomate, a cebola e o pimentão.

Deixe formar um molho e adicione 2 copos de água.

Em seguida, adicione as postas do peixe.

Deixe cozinhar por 20 minutos e vire as postas dos peixes.

Adicione o sachê de extrato de tomate e mais 2 copos de água.

Acrescente as lulas em rodelas e o coentro.

Deixe tudo cozinhar por 30 minutos depois é só servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24837-corvina-ao-molho-de-lula.html