

PEIXADA DA GEGE

INGREDIENTES

- 1 cebola média em rodelas
- 1 colher (chá) de óleo ou azeite
- 1 colher de margarina
- cheiro-verde a gosto
- 1 pacotinho de sazón
- 240 ml de leite
- 240 ml de água
- 1 dente de alho
- 1 caixa de creme de leite
- 3 ovos cozidos
- coentro a gosto
- 1 peixe cortado em posta

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o óleo ou azeite.

Em seguida, adicione o alho ralado, a cebola, o sazón, o cheiro-verde e refogue bem.

Coloque o coentro, adicione a água, o leite e deixe levantar fervura.

Acrescente o peixe, a margarina e deixe cozinhar por 10 minutos.

Apague o fogo e, por fim, coloque os ovos inteiros e o creme de leite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24905-peixada-da-gege.html>