

# 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 sazon

240 ml de leite

240 ml de agua

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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