

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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