

PEIXE ENSOPADO

INGREDIENTES

1 cebola picada
2 dentes de alho
2 tomates picados
1 colher (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de colorau
2 colheres (sopa) de tempero baiano
1/2 pimentão vermelho picado
1/2 pimentão amarelo picado
1 kg e 500 g de retalho de pintado (peixe)
sal e pimenta a gosto
suco de 1 limão
cheiro-verde e coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, tempere o peixe com sal, limão e pimenta, reserve.
Numa panela grande, refogue a cebola no azeite.
Acrescente o alho e deixe dourar.
Coloque o tomate, o colorau e o tempero baiano misturando bem.
Acrescente os pimentões e deixe eles murcharem um pouco.
Coloque o peixe e cubra com água, deixando ferver por 35 minutos.
Acerte o sal.
Antes de desligar o fogo, coloque o cheiro-verde e o coentro.
Sirva com arroz branco e pirão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28159-peixe-ensopado.html>