

MOLHO DE PEIXE

INGREDIENTES

600 ml de água

1 cabeça de uma carpa de 3 kg aproximadamente (ou qualquer peixe de sua preferência)

1 pacote de sazón sabor massas

1/2 pimenta pequena sem a semente (a gosto)

sal (se necessário)

manjeriço (a gosto)

1/2 cebola pequena cortada em meia lua

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela, em fogo médio para alto, por 30 minutos.

Coe em uma peneira.

Se quiser que engrosse, volte ao fogo.

Pode ser usado como molho de macarrão, molho para um peixe (o resto dele, pois foi usado somente a cabeça), entre outros fins.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28322-molho-de-peixe.html>