

PEIXE GRELHADO COM PÁPRICA DOCE

INGREDIENTES

500 g de posta de cação (ou outro peixe de sua preferência)

2 dentes de alho

pimenta-do-reino moída a gosto

1 colher de sobremesa de sal

1 colher de sobremesa de páprica doce

suco de 1 limão

cebolinha a gosto

azeite (opcional)

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com alho, pimenta, sal, páprica doce, cebolinha e limão.

Deixe o peixe curtindo no tempero por, cerca de, 30 minutos (ou mais, caso tenha tempo).

Em uma frigideira antiaderente, adicione um fio de azeite, deixe esquentar um pouco e adicione as postas de peixe.

Asse dos dois lados.

Observe se o peixe já está no ponto (não está mais cru).

Retire o peixe grelhado.

Cuidado para não passar muito e queimar a páprica doce.

Ela pode caramelizar por causa do açúcar e estragar a sua receita.

Sirva com legumes, salada verde e arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28875-peixe-grelhado-com-paprica-doce.html>