

PEIXE CAVALA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

postas de cavalas

1 colher corante

pimenta e alho picado

pitada de sal

3 colher de maizena

1 cebola picada

2 colher de manteiga

2 copo de leite de 200 ml

1 pimentão feito rolas

1 tomate feito rolas

azeite e olho para fritar o peixe

MODO DE PREPARO

PEIXE:

Peixe: Tempere as postas de peixe com pimenta, alho e sal, deixe pegar o gosto por 5 minutos.

Leve-o ao fogo para fritar, depois de frito, acrescente o pimentão e o tomate.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Em uma panela, coloque a cebola picada e a manteiga, mexa até dourar.

Logo após, jogue o leite e deixe ferver.

Coloque a maizena e mexa até engrossar.

Logo após, jogue o molho em cima das postas de peixe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29543-peixe-cavala-ao-molho-branco.html>