

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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