

FILÉ DE PEIXE (AO MOLHO DE TOMATE E PIMENTÃO).

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 cebola picada
- 4 tomates maduros cortados em cubinhos
- sal a gosto
- 1 xícara (chá) de pimentão verde picado
- 800 g de filés de peixe

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga ou margarina e refogue a cebola em fogo baixo.

Junte os tomates, o sal e o pimentão.

Cozinhe a mistura por 10 minutos.

Coloque os filés de peixe por cima e polvilhe sal a gosto.

Espere levantar fervura, reduza a chama e deixe cozinhar até que o peixe fique macio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29754-file-de-peixe-ao-molho-de-tomate-e-pimentao.html>