ARROZ DE PESCADOR

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) óleo

3 xícaras de arroz

2 tomates

3 pimentões (um vermelho, um verde e um amarelo)

cheiro verde

6 batatas em rodelas

4 postas de peixe (salmão ou bacalhau)

1 copo de leite

1 vidro de leite de coco

sal a gosto

MODO DE PREPARO

PEIXE:

Peixe:Em um recipiente colocar o leite, o leite de coco, o sal e as postas do peixe.

Deixar no molho durante 2 horas para que o peixe absorva o molho.

Passadas as 2 horas retirar o peixe do molho e reservar o molho.

ARROZ:

Arroz:Todos os ingredientes serão utilizados crús.

Em uma panela grande colocar uma camada de óleo, 1 e 1/2 xícaras de arroz, 1 tomate cortado em rodelas, metade de cada pimentão cortado em rodelas, cheiro verde, 3 batatas cortadas em rodelas e 2 postas de peixe.

Repetir mais uma camada com os ingredientes que sobraram na mesma sequência, deixando o peixe por cima.

Depois de terminadas as duas camadas, coloque o molho reservado sobre o prato.

Deixe cozinhar pelo tempo necessário para o arroz amolecer.

Terminado o cozimento é só servir.

Se faltar caldo para cozinhar os ingredientes pode ser acrescentado o mesmo caldo por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30523-arroz-de-pescador.html