

ENSOPADO DE PEIXE

INGREDIENTES

1/2 kg de peixe de sua preferência
1/2 pacote de molho de tomate pronto
1/2 cebola picadinha
3 folhas de louro
1 pitada de molho de pimenta
2 colheres (sopa) de mostarda
1 colher (sopa) de óleo
1/2 pimentão amarelo
orégano, salsa e cebolinha
suco de meio limão
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o peixe em pedaços e tempere com o suco de limão e sal com antecedência de uma hora.
Doure a cebola no óleo.
Acrescente o pimentão e deixe murchar um pouco.
Acrescente o peixe, o molho de tomate, as folhas de louro, orégano, o molho de pimenta e a mostarda.
Deixe cozinhar por cerca de 45 minutos, em fogo médio, mexendo de vez em quando.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31106-ensopado-de-peixe.html>