

# PEIXE EM BANHO-MARIA

## INGREDIENTES

2 peixes pequenos inteiros e arranjados (utilizei pargo, mas fica bem com dourada ou outro peixe do mesmo tipo)

10 g de gengibre fresco, descascado e cortado às rodelas

2 dentes de alho descascados e cortados às rodelas

20 g de azeite

30 g de molho de soja (eu utilizo o molho de soja escuro, se utilizarem o molho de soja do supermercado podem colocar um pouco mais, ou um pouco menos de água)

40 g de água

## MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes num recipiente de banho-maria e deixar cozer.

Acompanhar com legumes salteados e arroz Thai ou arroz Basmati aromatizado com 2 folhas de louro e 3 vagens de cardamomo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34028-peixe-em-banho-maria.html>