

ARABAIANA NO MOLHO DE ALCAPARRAS

INGREDIENTES

600 g de peixe arabaiana em posta

sal a gosto

2 colheres (chá) de curry

6 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 colher (sopa) de alcaparras

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe apenas com sal.

Aqueça a panela com o azeite de oliva e acrescente o curry.

Coloque o peixe e só vire quando estiver dourado (tente não virar muitas vezes para garantir a integridade da posta).

Deixe fritando na mistura do azeite de oliva com curry por no máximo 15 minutos.

Reserve o peixe.

Separar a mistura de azeite de oliva com curry e junta as alcaparras.

Regue o peixe com o molho de alcaparras.

Sirva com arroz branco e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34243-arabaiana-no-molho-de-alcaparras.html>