

# PEIXE AO MOLHO DA MARLEY

## INGREDIENTES

- 1 cebola inteira picadinha
- 2 dentes de alho grandes picadinhos
- 3 colheres de sopa de óleo
- 2 tomates picados
- sal a gosto
- champignon a gosto
- 3 colheres de sopa de extrato de tomate
- 1 lata de creme de leite
- 1 pacote de peixe em postas

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela baseado na quantidade de peixe o óleo, a cebola e o alho e deixe dourar.

Acrescente o tomate picado e o sal , misture com a cebola e o alho, tampe a panela e deixe o tomate dar uma leve derretida.

Coloque o peixe na panela lado a lado e tampe novamente .Com a própria água do peixe ele irá cozinhar.

Após o cozimento do peixe, acrescente o extrato de tomate deixando cozinhar mais uns 3 minutinhos.

Desligue o fogo, coloque o creme de leite, o champignon e se necessário mais um pouquinho de sal e mexa delicadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34632-peixe-ao-molho-da-marley.html>