

PEIXE AO MOLHO DE MANJERICÃO

INGREDIENTES

800 g de filé de peixe (à sua escolha)
3 dentes de alho
1 cebola média em tiras
3 colheres de molho inglês
3 colheres de azeite
1/2 pimentão vermelho
1/2 pimentão amarelo
1/2 pimentão verde
2 tomates grandes (cortados e passado no liquidificador)
1 colher de sopa de vinagre
1 sachê de molho pronto de manjericão
2 talos de coentro
2 talos de manjericão
orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar o alho para refogar junto com a cebola e o azeite.

Depois pré fritar os peixes, junto com o refogado.

Adicionar o molho inglês, os pimentões, o coentro, o orégano, os tomates passados no liquidificador, o vinagre, o molho pronto de manjericão e o sal.

Deixe ferver por uns 20 minutos com a panela semi-tampada.

Agora é só adicionar as folhinhas de manjericão. Pode ser servido com arroz e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34647-peixe-ao-molho-de-manjericao.html>