

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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