

PEIXE ALÁ DARY

INGREDIENTES

1 kg de arenque

3 tomates picados em cubos ou tira

1 sache de tempero sabor aves

1 tablete de caldo de carne

1 lata de creme de leite

1 limão cortado em 2

azeite

1 cebola picada em tiras

1 cenoura ralada

azeitona a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela leve ao fogo o azeite, a cebola e o arenque, deixe dourar, em seguida acrescente o sache de carne, o tempero sabor aves, e deixe cozinhar por 05 minutos, ou até o peixe começar a se desfazer .

Após este procedimento acrescente a cenoura ralada, o tomate cortado em cubos ou tiras, o limão (somente o suco) a azeitona, e deixe cozinhar por mais 05 minutos.

Em seguida acrescente o creme de leite, desligue a panela, coloque em um refratário de vidro e sirva quente.

Para acompanhar faça um arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37376-peixe-ala-dary.html>