

PEIXE ALÁ DARY

INGREDIENTES

1 kg de arenque
3 tomates picados em cubos ou tira
1 sachê 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 sachê 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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