

PEIXE COZIDO NO LEITE

INGREDIENTES

1 kg de merluza (ou algum outro peixe branco como tilápia) cortado em tiras

1 xícara de leite

1 tablete de caldo de sua preferência (uso caldo de costela)

1 cebola

alho a gosto

cominho, coentro ou outras ervas de sua preferência

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola em azeite até dourar, mantendo em fogo baixo.

Coloque o peixe.

Deixe o peixe secar um pouco até que ele comece a se desmanchar quando mexido.

Acrescente o leite e o caldo e outros temperos de seu gosto.

Cozinhe por 15 minutos com a tampa na panela para dar sabor.

Retire a tampa e deixe até reduzir bem, deve virar um molho denso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37540-peixe-cozido-no-leite.html>