

PEIXE AO VINHO TINTO

INGREDIENTES

1/4 xícara (chá) de azeite extra virgem

1 limão

3 ramos de alecrim de preferência frescos

1/4 de xícara de vinho tinto seco

Sal e pimenta calabresa a gosto

Peixe de sua preferência e quantidade a gosto

Óleo de coco

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes fazendo um molho.

Deixe o peixe nesta marinada por no mínimo 1 (uma) hora.

Se quiser pode empanar ou colocá-lo direto no óleo de coco para fritar.

Sirva após ficar pronto com batatas ao molho bechamel ou purê de batatas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37734-peixe-ao-vinho-tinto.html>