PEIXE À MODA DO PIVA

INGREDIENTES

PEIXE:

Peixe:1 e 1/2 kg de peixe de couro cortado em postas grossas (nesta usei um barbado, pode ser pintado).

6 dentes de alho grandes picados.

suco de 4 limões

pimenta calabresa, sal e azeite a gosto

gemas de 3 ovos (para empanar)

3 xícaras de farinha de trigo (para empanar)

1 litro de óleo de soja (para fritar)

MOLHO:

Molho:1 kg e 1/2 de tomates maduros e firmes

1 Kg de cebolas médias

1 cabeça de alho média picada

1 pimentão vermelho grande

150 g de azeitonas verdes picadas e sem caroço

2 latas de molho de tomate refogado

1 litro de água fervendo

Óleo de soja (para refogar)

Salsinha (ou coentro) e cebolinhas picados a gosto

100 ml de azeite de dendê

100 ml de leite de coco

sal a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

PEIXE:

Peixe:Tempere o peixe com todos os ingredientes (exceto os que vamos usar para empanar e fritar).

Tente deixar as postas submersas no tempero ou vire na metade do tempo para melhor fixar o tempero.

Sugiro temperar um dia antes para apurar o sabor.

No dia seguinte, adicione no peixe temperado as gemas de ovos e misture bem.

Utilize um saco plástico bem firme, coloque a farinha de trigo dentro, coloque as postas (2 ou 3 por vez), e chacoalhe a fim de empanar as postas.

Feito isso, deixe o óleo de soja bem quente e frite as postas já empanadas, reserve.

MOLHO:

Molho:Refogue metade das cebolas picadas pequenas junto com o alho também picado.

Adicione metade dos tomates picados pequenos, refogue.

Adicione as azeitonas e o orégano.

Adicione o molho de tomate refogado.

Adicione a salsinha (ou coentro) e cebolinha.

Sal a gosto.

Adicione a água fervente.

Deixe apurar em fogo baixo.

MONTAGEM:

Montagem:Com o molho apurado, coloque de forma uniforme as postas que estavam fritas e reservadas afim de acomodá-las na panela.

Adicione o leite de coco e em seguida o azeite de dendê, espalhando por cima de tudo.

Corte o pimentão e o restante dos tomates e cebolas em rodelas grossas e acomode por cima de tudo e entre as postas.

Deixe cozinhar por 30 a 40 minutos em fogo brando.

Sirva com arroz branco, farofa e vinagrete.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39051-peixe-a-moda-do-piva.html