

PEIXE ASSADO COM CACHAÇA

INGREDIENTES

4 postas de peixe a sua escolha (pescada)
3 batatas inglesas em rodela
1 pimentão verde em rodela
1 pimentão vermelho em rodela
2 cebolas grandes em rodela
6 dentes de alho amassados
alecrim a gosto
salsinha a gosto
cebolinha a gosto
sal e pimenta-do-reino a gosto
1/2 copo de cachaça
2 limões
óleo pra untar
1 colher de chá de mel

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal, pimenta-do-reino e limão, reserve.

Corte os legumes em rodela, reserve um pouco da cebola e pique em cubinhos.

Pique a salsa, cebolinha, e use só as folhas do alecrim, amasse o alho.

Em uma panela coloque alho, cebola, salsa, alecrim, cebolinha e um fio de óleo.

Deixe refogar, coloque sal com cuidado pois já tem sal no peixe.

Desligue o fogo para acrescentar a cachaça.

Volte ao fogo, coloque o suco de limão e o mel e deixe ferver por um tempo.

Na forma coloque o óleo pra untar, coloque cebola e bata formando uma cama, coloque o peixe em cima e jogue os outros legumes por cima.

Jogue um pouco do caldo e leve a forno,vá colocando o molho aos poucos depois que o molho acabar, espere secar e dourar o peixe.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/39188-peixe-assado-com-cachaca.html>