PEIXE ASSADO COM CACHAÇA

INGREDIENTES

4 postas de peixe a sua escolha (pescada)

3 batatas inglesas em rodelas

1 pimentão verde em rodelas

1 pimentão vermelho em rodelas

2 cebolas grandes em rodelas

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 rodelas, 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39188-peixe-assado-com-cachaca.html