

PEIXE DAS MINHAS FILHAS

INGREDIENTES

10 filés de peixe sem espinho
1 garrafa de leite de coco
1 lata de creme de leite
1 pimenta vermelha a gosto
1 pimentão vermelho
4 tomates sem casca
2 limões
sal
óleo
4 dentes de alho
1 cebola
azeitonas a gosto

MODO DE PREPARO

Lave os filés de peixe com o suco de limão e deixe de molho.

Prepare uma panela com gotas de óleo e alho para fritar os filés de peixe um a um, reserve. Depois refogue a cebola cortada em rodelas, com o pimentão em rodelas e os tomates em cubos.

Coloque óleo e sal a gosto.

Coloque a pimenta e vá acrescentando o leite de coco, e por último o creme de leite.

Desligue a panela, coloque os filés num refratário e jogue o molho.

Leve ao forno por 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39382-peixe-das-minhas-filhas.html>