

FILÉ DE MERLUZA COM MOLHO VERMELHO

INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza

Suco de 1 limão

4 envelopes de sazón vermelho

2 colheres de sal

1 colher de sopa de azeite

2 dentes de alho picado

1 cebola média picada

1 xícara de polpa de tomate

1 xícara de água (se preferir com mais caldo, acrescente mais uma xícara de água.)

1 pitada de açúcar

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de merluza com o suco de limão, 2 envelopes de sazón e uma colher de sal.

Deixe marinar por 20 minutos.

Em uma panela grande, aqueça o azeite em fogo alto e refogue o alho e a cebola por 4 minutos ou até dourar.

Junte a polpa de tomate, a água, o açúcar, o sazón e o sal restante.

Deixe cozinhar por 5 minutos ou até levantar fervura.

Acrescente os filés de merluza e deixe cozinhar por mais 15 minutos com a panela semi-tampada ou até que o peixe esteja macio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40579-file-de-merluza-com-molho-vermelho.html>