

CALDEIRADA DE PEIXE-ESPADA

INGREDIENTES

900 g de filés de peixe-espada
2 cebolas pequenas
2 dentes de alho
100 g de tomate maduro
400 g de nabo
1 alho francês
1/2 pimentão vermelho
1/2 pimentão verde
50 ml de azeite
200 ml de vinho branco
1 colher (sopa) de molho de tomate
temperos : louro, coentro, sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela, faça camadas alternadas do peixe com a cebola, os alhos, o tomate, o nabo e o alho cortados em rodelas e os pimentões, sem sementes e em tiras.

Regue com azeite e vinho, acrescente o molho de tomate e o louro.

Tempere com sal e pimenta, tampe e deixe cozinhar por 15 minutos em fogo baixo. Se for preciso, coloque um pouco de água. Salpique com o coentro picado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40878-caldeirada-de-peixe-espada.html>