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