

TAINHA FRITA COM MOLHO DE MAIONESE E LEGUMES

INGREDIENTES

- 1 tainha de mais ou menos 1 kg, limpa e temperada só com sal
- 1 colher de sopa de azeite
- 3 dentes de alho amassados
- 1 cebola picadinha
- 2 tomates
- 1 sachê de massa de tomate
- 1/2 colher de sopa de colorau
- cheiro verde e coentro a gosto
- 3 batatas cozidas em rodelas
- 2 cenouras cozidas em rodelas
- ovos de codornas cozidos (pode ser de galinha)
- 1 vidro pequeno de maionese

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola no azeite, adicione os tomates, a massa de tomate e o colorau.

Faça um molho (como se fosse pra uma macarronada), adicione o cheiro verde e o coentro.

Adicione as batatas, as cenouras, os ovos , misture tudo, coloque a maionese e por último acerte o sal.

Frite a tainha, coloque num refratário e sirva com o molho sobre o peixe e arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41039-tainha-frita-com-molho-de-maionese-e-legumes.html>