

PEIXE DA KIZI

INGREDIENTES

- 1 pacote de filé de peixe abadejo congelado
- 1 cebola
- 1 tomate
- 3 dentes de alho
- 1 cheiro-verde
- 1 vidro de requeijão
- 1 caixa de creme de leite
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o peixe em uma bacia com água para descongelar.

Enquanto o peixe descongela, corte a cebola, bata o alho e coloque na panela com um pouco de manteiga até refogar.

Corte o cheiro-verde e o tomate.

Coloque o peixe na panela e refoque um pouco com a cebola e alho.

Coloque o sal.

Coloque o requeijão e creme de leite, cheiro-verde e tomate e deixe refogar mais e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41410-peixe-da-kizi.html>