ENSOPADINHO DE PEIXE

INGREDIENTES

1 kg de peixe pintado

1 vidrinho de leite de coco de 200 ml

1 caixa de creme de leite de 200 ml

1 moi de cheiro-verde

1 sazón para salada

1 colher de chá de corante

500 ml de leite de gado

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 dente grande de alho

2 pimentas de cheiro

2 cebolas médias

2 tomates

1 pimentão pequeno

300 ml de água

3 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque uma das cebolas bem picadas, alho bem picado, as duas pimentinhas de cheiro, sal, óleo, pimenta-do-reino, sazón, e leve ao fogo médio.

Coloque o peixe já lavado e cortado na panela, refogue bem

Coloque a agua e cubra de 10 a 15 minutos

Depois do peixe já cozido coloque o leite de gado, deixe ferver mais um pouco.

Em outra panela misture 1 tomate picado, o creme de leite fazendo um molho grosso e encorpore o cheiro verde bem picadinho.

Esquente um pouco no fogo baixo.

Apague o fogo e reserve coberto.

Passe o peixe para um vasilha de vidro que possa ir ao forno.

Coloque o creme já pronto por cima do peixe.

Corte a outra cebola em rodelas para decorar.

Corte o outro tomate em rodelas finas para decorar com a cebola.

Leve ao forno para dourar.

Sirva com arroz de forma.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42929-ensopadinho-de-peixe.html