

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 água 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 incorpore 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 rodela para decorar.

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

Leve ao forno para dourar.

Sirva com arroz de forma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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