

SURUBIM DO HACKER (POISSON DU HACKER)

INGREDIENTES

2 kg de surubim em cortado em postas

1 cebola grande picada

1 tomate grande picado

sal

1 maço de cheiro-verde picado

molho shoyu

½ xícara de azeite

1 cabeça de alho picado

suco de 2 limões

1 caixa de creme de leite sem soro

água

2 batatas grandes

MODO DE PREPARO

Depois de cortado e lavado o Surubim, tempere-o com sal, metade do alho, cheiro-verde, $\frac{3}{4}$ da cebola, azeite, limão e molho shoyu em cada uma das postas. Reserve por 2 horas.

Em uma panela, doure o restante da cebola, o alho e por fim acrescente o tomate. Quando o tomate estiver desmanchando, acrescente o creme de leite e uma xícara de água. Ao levantar fervura, apague o fogo e separe.

Em uma travessa, unte com margarina e cubra o fundo com rodelas finas de batatas. Coloque as postas lado-a-lado e por cima os dos temperos que ficaram. Derrame por cima o molho do creme de leite reservado.

Cubra com papel laminado e leve ao forno pré-aquecido médio por 1 hora.

Sirva com arroz branco e salada leve.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44801-surubim-do-hacker-poisson-du-hacker.html>