MOLHO DE PEIXE DA FLÁVIA

INGREDIENTES

1 pacote de peixe piramutaba em posta e ou cascudo se preferir

1 pimentao verde picado em rodelas

1 pimentao vermelho picado em rodelas

3 tomates médios em fatias grossa

3 cebolas médias picada em rodelas grossa

200 g mais ou menos de azeitonas preta inteiras

1/2 vidro pequeno de alcaparras

1 copo americano de azeite de oliva normal

1 vidro de leite de coco 200 ml

1 colher de chá de sal

pimenta a seu gosto

Alho à vontade, se preferir molho de alho

Cheiro verde à vontade

MODO DE PREPARO

Em uma panela de esmalte ou barro, coloque primeiro 1 camada de cebola, 1 camada de pimentão, 1 camada de tomate e 1 camada do peixe.

Repita as camadas (2 de peixe e 3 dos demais ingredientes).

Depois das camadas colocadas acrescente as azeitonas, a alcaparra sem caldo, o sal, o azeite, o molho de alho, a pimenta se preferir e por último o vidro de leite de coco.

Leve ao fogo com a panela tampada por mais ou menos uns 25 a 30 minutos.

Depois desligue o fogo e salpique o cheiro verde.

Com arroz branco é divino.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45575-molho-de-peixe-da-flavia.html