

PEIXE CARMELIZADO

INGREDIENTES

- 1 kg de peixe em postas (mandi, tilápia etc)
- 4 colheres de molho inglês
- 1 cebola ralada
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de azeite
- Suco de limão
- 2 colheres de açúcar mascavo
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Faça uma marinada com o sal, pimenta, suco de limão e o molho inglês.

Coloque os pedaços de peixe nesse molho e leve à geladeira por cerca de 10 minutos.

Em uma panela aqueça o azeite, doure o alho e a cebola, acrescente o açúcar e o peixe já temperado com a marinada.

Tampe a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos.

Destampe a panela para que o peixe acabe de cozinhar e caramelize.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45958-peixe-carmelizado.html>