

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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