

PEIXE DA VIVI

INGREDIENTES

1 kg de filé de pescada
2 cebolas médias picadas
2 dentes de alho picados
4 tomates italianos, maduros, picados, com pele e sementes
4 colheres sopa de alcaparras
250 g de queijo minas padrão ralado grosso
Sal a gosto
Azeite a gosto
Arroz branco
Raspas de 3 a 4 laranjas

MODO DE PREPARO

Em uma panela larga ou frigideira alta, refogue a cebola com azeite.

Acrescente o alho e deixe dourar.

Acrescente os tomates e as alcaparras e mexa bem.

Coloque sal - cuidado que as alcaparras são salgadas, e eu, particularmente, não coloco sal nesta receita.

Abaixe o fogo.

Arrume a mistura uniformemente e acomode os filés sobre a mistura.

Tampe a panela e aguarde de 15 a 20 minutos.

Assim que os filés estiverem macios, desligue o fogo, pegue os filés e os acomode em um refratário ou já no prato em que for servir.

Coloque o molho por cima de cada filé.

Salpique o queijo minas ralado por cima.

Dê um toque de azeite.

Sirva com o arroz branco com raspas de laranja (depois que o arroz estiver pronto, acrescente as raspas das laranjas, misture e sirva).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46280-peixe-da-vivi.html>