

PEIXADA PREGUIÇOSA

INGREDIENTES

Pposta de atum de 1,2 kg
300 g de filé de camarão
4 tomates grandes
2 cebolas grandes
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
1 pimentão amarelo
100 ml de azeite
1 garrafa de 500 ml de leite de coco
2 caldos knorr ou maggi
6 dentes de alho
4 galhos de quento
2 galho de cebolinha
2 pimenta de cheiro
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal e pimenta.

Unte uma marinex com parte do azeite.

Fatie todas as verduras fininhas, refogue, em seguida cubra o peixe com as verduras e o leite de coco junto com os camarões.

Colocar no forno por 60 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46378-peixada-preguicosa.html>