

MOQUECA DE MERLUZA

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de merluza
- 4 tomates picados
- 2 latas de creme de leite
- 1 cebola de cabeça picada
- 1 dente de alho
- 1 folha de hortelã

MODO DE PREPARO

Corte o filé em pedaços não muito pequenos tempere e reserve.

Em uma panela refogue o alho.

Junte a cebola e o tomate.

Quando ferver, junte o filé e misture devagar, para não quebrar o peixe (filé), coloque por cima o creme de leite e a folha de hortelã, deixe ferver por 5 minutos veja o tempero e estará pronto.

Uma delícia.

Siva com arroz branco soltinho e batatas fritas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46710-moqueca-de-merluza.html>