

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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