

FILÉ DE PEIXE A VINAGRETE

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de peixe
- 2 tomates piados e se sementes
- 1 pimentão verde picado
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 sazóns verde
- 1/2 xícara de azeitona verde picada
- Salsa e cebolinha a gosto
- Azeite
- Suco de 2 limões ou 3 colheres de sopa de vinagre
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o limão (ou vinagre), o alho, um pouco de salsa e cebolinha, 1 sazón verde e sal a gosto.

Deixe mrinar por 30 minutos no mínimo.

Logo após misture o tomate, a cebola, o pimentão, a azeitona e o sazón verde e a salsa e cebolinha, misturando com as mãos.

Em um refratário coloque uma camada de tempero, depois uma com o peixe e por último o restante dos temperos regando com o azeite.

Leve ao microondas por 15 minutos mais ou menos, se achar que ainda não está bom coloque mais um pouquinho.

Depois de pronta a receita fica cheia de caldo e com esse caldo eu faço um pirão que fica uma delícia pra acompanhar o prato.

Sirva quente com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47261-file-de-peixe-a-vinagrete.html>