

PEIXE ASSADO COM MOLHO DE FRUTAS

INGREDIENTES

PEIXE:

Peixe: 1 peixe de aproximadamente 3 kg - com escamas
Sal grosso quanto baste (cerca de 1 kg)
Temperos: sal, limão, pimenta do reino, alecrim, salsa fresca.

MOLHO DE FRUTAS:

Molho de frutas: 1 colher (sopa) de azeite de oliva
3 dentes de alho amassados
1 cebola picadinha
1 talo de alho poro
1 colher (cafê) de curry
 $\frac{1}{2}$ pimenta dedo de moça picada
2 folhas de louro
1 tablete de caldo de peixe
1 xícara (chá) de suco maracujá fresco
2 xícaras (chá) de maçã cortadinha
2 xícaras (chá) de banana da terra cortada em rodelas
2 xícaras (chá) de manga em cubinhos
1 colher (sopa) de gengibre ralado
2 xícaras (chá) de tomate em cubinhos (sem pele e sem sementes)
1 xícara (chá) de cheiro verde picadinho
1 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

PEIXE:

Peixe: Misture os temperos e passe na parte interna do peixe.
Forre uma forma com sal grosso, coloque o peixe e cubra com sal grosso, salpicando alecrim.
Borrie água levemente e leve ao forno por 30 a 40 minutos.
Sirva acompanhado do molho de frutas.

MOLHO DE FRUTAS:

Molho de frutas:Aqueça o azeite e frite a cebola e o alho.
acrescente os demais ingredientes e deixe ferver até encorpar.
Sirva com peixe assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52103-peixe-assado-com-molho-de-frutas.html>