

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 (café) de curry

½ 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.

Borrife 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>