PEIXE AO AÇAFRÃO

INGREDIENTES

500 g de filés de merluza congelados

1 cebola média

1 limão

1 colher de chá de açafrão em pó

1 colher de sopa de farinha de trigo

2 xícaras de cenoura baby congeladas

2 xícaras de ervilhas congeladas

2 xícaras de milho verde congelado

Azeite

Sal

pimenta-do-reino

salsa e cebolinha picadinhas

MODO DE PREPARO

Descongele o peixe e tempere com sal e pimenta.

Pique bem fininha a cebola e refogue com três colheres de sopa de azeite, polvilhe com a farinha de trigo, suco de limão e regue em 1/2 xícara de água onde foi dissolvido o açafrão.

Deixe ferver até a cebola ficar amarela e acrescente os filés de peixe.

Cozinhe por dez minutos e jogue a salsa e a cebolinha.

Em quanto isso, cozinhe em água e sal, separadamente, milho, ervilha e cenoura, escorra, refogue no azeite e sirva junto ao peixe, com o molho de açafrão.

Acompanhe com arroz branco. Nota: Se não encontrar o açafrão italiano, use o nacional, goiano, que dá um excelente sabor!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52536-peixe-ao-acafrao.html