PEIXE AGRIDOCE REFOGADO

INGREDIENTES

500 g de filé de peixe (merlusa/pescada) ou outro de sua preferência

1 cebola picada em rodelas finas (suficiente para cobrir o peixe)

alho poró (suficiente para cobrir o peixe)

suco de 1 limão médio

100 ml de leite de coco

amendoim crocante (de 2 a 3 colheres de sopa)

uvas passas (de 2 a 3 colheres de sopa)

sal a gosto

cúrcuma ou açafrão

orégano

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o sal, regue com o limão, cubra com a cebola e o alho-poró.

Deixe de 2 a 3 horas (se preferir pode deixar de um dia para outro).

Coloque o peixe em uma panela rasa, por cima coloque a cebola e o alho, deixe cozinhar por cerca 10 minutos.

Coloque o leite de coco, o amendoin e, uvas passas, jogue por cima a curcuma ou açafrão e deixe por mais cinco minutos.

Polvilhe orégano e desligue.

Sirva com arroz branco e salada verde.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53555-peixe-agridoce-refogado.html