

MOLHO DE PEIXE À MODA GOIANA

INGREDIENTES

- 1 peixe (pintado, ou de sua preferência) de 1 kg aproximadamente
- 1/2 kg de tomate bem maduro picadinho em cubos
- 1 pimentão pequeno
- 1 cebola grande
- 6 dentes de alho
- 3 colheres de extrato de tomate
- Pimenta de cheiro
- Pimenta-do-reino.
- 1 amarrado de cheiro verde (amarre o cheiro verde com um barbante)
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o peixe em postas, se gostar pode usar a cabeça do peixe se ele for comprado inteiro.

Tempere o peixe com alho e sal, e frite as postas em uma frigideira antiaderente para selar os lados e reserve.

Coloque no fogo uma panela funda e refogue a cebola já picadinha com o alho, quando dourar junte o tomates picadinhos e refogue até dissolver os pedaços.

Acrescente o extrato de tomate, a pimenta-do-reino e a pimenta de cheiro e o pimentão bem picadinho, coloque o sal a gosto.

Coloque água até o ponto da panela que dê para cobrir as postas do peixe, quando estiver fervendo, coloque as postas do peixe uma a uma encaixando no fundo da panela coloque o amarrado de cheiro verde e tampe a panela deixe cozinhar até o caldo ficar grosso.

Não mexa o peixe para não desmanchar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54122-molho-de-peixe-a-moda-goiana.html>