

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 picadinho com o alho, quando dourar junte o tomate picadinho 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 um a um 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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