PEIXE CAJUN

INGREDIENTES

1 colher de sopa de páprica

2 colheres de sopa de mostarda em pó

1 colher de chá de cominho moído

1 colher de chá de pimenta do reino

1 colher de chá de tomilho seco

1 colher de chá de sal

3/4 de xícara de manteiga sem sal

6 filés de peixes médios

MODO DE PREPARO

Fatie os filés em pedaços de 5cm de largura e ponha em um prato.

Salpique pimenta- do- reino, sal, tomilho seco, mostarda em pó e cominho moído nos filés.

Pincele com um pouco de manteiga derretida.

Derreta a manteiga em uma frigideira em fomo médio (na segunda).

Cozinhe o peixe na frigideira até que ele fique branco e tenha cozinhado por dentro.

Enfeite com o limão fatiado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54366-peixe-cajun.html