

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>