BACALHAU COM MARACUJÁ E ALCAPARRAS

INGREDIENTES

1 kg de filé de bacalhau fresco

1 vidro de alcaparras 50g

2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem

1 xícara de cebolinha bem picada

Suco de um limão

Pimenta-do-reino e sal a gosto

1 pote de iogurte natural

2 maracujás

1 colheres (sopa) de mel de abelha

1 colheres (sopa) de mostarda

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Misturar o maracujá com o mel, a mostarda e deixar 5 minutos no fogo e depois acrescentar o iogurte, desligar o fogo e reservar.

Servir o peixe com ou sem o molho.

Acompanha salada de rúcula, brócolis no vapor e arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55047-bacalhau-com-maracuja-e-alcaparras.html