

# PEIXADA AO CREME DE LEITE

## INGREDIENTES

- 1 kg de peixe
- Azeite a gosto
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola grande em rodela
- 3 tomates em rodela
- 2 pimentão em rodela
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 colher de sobremesa de colorau
- Sal a gosto
- 1 pitada de cominho
- 1 pacote de molho de tomate preparado
- 4 ovos
- 1 copo pequeno de azeitona
- 1 maço de cheiro verde ou salsa
- 2 caixinhas de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Doure o alho e a cebola no azeite, em seguida coloque o tomate, pimentão e refogue junto com o alho e a cebola.

Acrescente o cominho, o corante e a pimenta-do-reino, acrescente o tomate, pimentão e refogue um pouco mais, em seguida coloque o molho e deixe cozinhar até pegar fervura.

Coloque o peixe e deixe cozinhar por uns 20 minutos até pegar o ponto, coloque a azeitona e os ovos cozido, depois de acrescente o creme de leite e o cheiro verde.

Sugestão, pegue um pouco do molho e faça um pirão!

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55902-peixada-ao-creme-de-leite.html>