

PEIXADA AO CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 kg de peixe

Azeite a gosto

2 dentes de alho amassados

1 cebola grande em rodelas

3 tomates em rodelas

2 pimentão em rodelas

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 refoque 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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