PEIXE AO MOLHO DE CATCHUP

INGREDIENTES

4 postas grandes de peixe (namorado ou garoupa)

1 colher (sopa) de suco de limão

1 folho de louro picada

1 tomate em rodelas

Sal e pimenta do reino a gosto

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de óleo para fritar

MOLHO:1/2 lata de creme de leite

2 colheres (sopa) de suco de limão

Sal e pimenta do reino a gosto

1/2 xícaras (chá) de catchup

MODO DE PREPARO

Limpe o peixe e tempere com a mistura de suco de limão, louro, cebola, tomate, sal e pimenta

Prepare o molho

Escorra o peixe, passe pela fritura e frite no óleo não muito quente

Retire e escorra sobre papel absorvente

Sirva imediatamente acompanhado de arroz à grega

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5984-peixe-ao-molho-de-catchup.html