

# PEIXE AO MOLHO

## INGREDIENTES

1 1/2 filhote ou mapará ou peixe em postas  
3 dentes de alho picados  
1/2 litro de água  
1 cebola inteira picada  
1 xícara (chá) de pimentões com cores variadas  
3 tomates picados  
sal a gosto  
cheiro-verde a gosto  
azeite a gosto  
1/2 xícara (chá) de molho de tomate  
1 vidro pequeno de leite de coco  
gotas de limão a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque as postas de peixe lavados

Tempere com sal a gosto, gotas de limão, alho, cebola, tomate e pimentões

Em uma panela funda, coloque o azeite e o peixe já temperado

Refogue rapidamente e acrescente 1/2 litro de água para cozinhar; deixe cozinhar por 15 a 20 minutos

Acrescente o molho de tomate e o leite de coco; deixe cozinhar por mais 5 minutos

Acrescente cheiro

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10632-peixe-ao-molho.html>