

PEIXE ASSADO

INGREDIENTES

1 kg de peixe cação
2 cebolas
2 tomates
2 pimentões verdes
2 pimentões vermelhos
1 vidro de leite de coco
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
pimenta dedo-de-moça
1 limão (suco)
alho a gosto
azeite extra virgem a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal, limão, pimenta

Pegue um refratário de vidro e monte camadas

A primeira camada é o peixe, o caldo e seus temperos

A segunda camada é de pimentões fatiados

A terceira camada são cebolas fatiadas

A quarta camada são tomates

Por último, regue com o leite de coco e o azeite extra virgem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11776-peixe-assado.html>