MOLHO PARA COMER COM PEIXE: É FÁCIL DE PREPARAR E MUITO SABOROSO, TODOS VÃO ADORAR

INGREDIENTES

1/4 xícara de suco de limão fresco

2 colheres de sopa de manteiga

1 colher de sopa de azeite de oliva

2 colheres de sopa de alcaparras, escorridas

2 dentes de alho picados

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Salsinha fresca picada para decorar

MODO DE PREPARO

Adicione o azeite de oliva para evitar que a manteiga queime.

Adição dos Ingredientes:

Acrescenteo alho picado e refogue até dourar levemente.

Adicione as alcaparras e mexa por um minuto.

Finalização do Molho:

Despeje o suco de limão fresco na panela.

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Cozinhe em fogo baixo por 2-3 minutos, mexendo ocasionalmente, até que o molho engrosse ligeiramente.

Servir:

Despeje o molho quente sobre o peixe cozido.

Decore com salsinha fresca picada.

Sugestões:

Este molho é perfeito para peixes grelhados ou assados, como tilápia, salmão ou robalo.

Se preferir um molho mais cremoso, adicione uma colher de sopa de creme de leite ao molho no final do preparo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/17033-molho-para-comer-com-peixe-e-facil-de-preparar-e-muito-saboroso-todos-vao-adorar.html