

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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