

STROGONOFF DE PEIXE

INGREDIENTES

500g de filé de peixe de sua preferência

1 caixinha de creme de leite

1 sachê de molho de tomate

2 latas de milho verde

2 sachê de sazón pra carne

3 dentes de alho socado

3 colheres de óleo

1 saco de batata palha

Tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Adicione 3 colheres de óleo em uma panela

Em seguida adicione 3 dentes de alho socados

E sal a gosto

Frite até dourar

Adicione o molho de tomate

Adicione 6 copos de 200ml de água

Aguarde ferver

Após ferver, adicione o peixe picado em pedaços pequenos

Deixe cozinhar por 30 minutos

Após cozinhar adicione o creme de leite, o milho e o Sazon

Deixe ferver por 3 minutos

Está pronto agora sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6443-strogonoff-de-peixe.html>