



## Peixe pintado cremoso da Fia

[www.receitasdafia.com/receitas/peixe-pintado-cremoso-da-fia](http://www.receitasdafia.com/receitas/peixe-pintado-cremoso-da-fia)

Aprenda hoje a fazer essa deliciosa receita de Pintado cremoso da Fia pra você arrasar no domingo de páscoa ou até mesmo em um almoço em família. Além de fácil, fica muito saboroso e com um cheiro irresistível!!

 45 min

 10 porções

### Ingredientes

- 1 kilo de [peixe pintado](#) cortado em postas
- 4 [tomates](#) cortados em rodela
- 1 [cebola](#) grande
- 4 dentes de [alho](#) amassados
- 5 [batatas](#) cortadas em rodela
- 1 [pimentão](#)
- 1 sachê de [molho de tomate](#)
- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- 1 vidro de [leite de coco](#)
- 1 copo de [requeijão](#) cremoso
- 1 colher de (sopa) de [farinha de trigo](#)
- [Cheiro verde](#) a gosto
- Sal a gosto
- [Pimenta](#) a gosto
- [Azeitonas](#) a gosto
- 2 colheres de (sopa) de [azeite](#)

## Modo de Preparo

1. Cortas o peixe em postas grandes, lavar com água quente e reserve.
2. Em uma panela grande, colocar o azeite dourar a cebola com alho.
3. Acrescentar o molho de tomate, as batatas sem misturar.
4. Colocar as postas de peixe, os tomates, batatas, azeitonas sal, pimenta, pimentão, leite de coco e deixar levantar fervura.
5. Acrescentar o creme de leite, o trigo dissolvido em um pouco de água.
6. Adicionar ao molho, deixar ferver em fogo baixo.
7. Assim que o molho engrossar , adicionar o cheiro verde.
8. Finalizar com o requeijão cremoso .
9. Sirva com arroz branco.
10. Bom apetite!