Peixe pintado cremoso da Fia

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!!

Peixe pintado cremoso da Fia

45 min 10 porções

Ingredientes

- 1 kilo de peixe pintado cortado em postas
- 4 tomates cortados em rodelas
- 1 cebola grande
- 4 dentes de alho amassados
- 5 batatas cortadas em rodelas
- 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!