POSTA DE PEIXE COZIDA

INGREDIENTES

1 cebola picada

1 tomate picada

5 dentes de alho picado

1 pimentão picado

3 ovos cozidos

cheiro-verde picado a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 lata creme de leite

1 vidro de leite de coco

1 colher de azeite de dendê

sal a gosto

1 kg de cavala em posta

MODO DE PREPARO

Deixe descansar por 10 minutos as postas com sal e pimenta

Em uma panela, coloque o azeite, a cebola, alho e pimentão ate dourar

Acrescente o tomate picado

Em cima das verduras, espalhe as postas sem mexer, apenas virando levemente para cozinhar com o vapor por 5 minutos; retire as postas e reserve

Acrescente o leite de coco, o creme de leite e o azeite de dendê às verduras no fogo

Desfie uma posta de peixe, retirando as espinhas e acrescente ao caldo; deixe cozinhar até ficar um caldo mais consistente

Acrescente os ovos cozidos, cheiro

Mexa com cuidado para não quebrar as postas; deixe cozinhar por 10 minutos em fogo baixo

Sirva com arroz branco e pirão de peixe

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10778-posta-de-peixe-cozida.html