PIRARARA NO LEITE DE COCO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga

4 dentes de alho cortados em laminas

1 cebola cortada em rodelas

1/2 pimentão vermelho cortado em rodelas

1/2 pimentão vermelho cortado em rodelas

2 tomates picadinhos (1 sem casca)

1 garrafinha de leite de coco

4 folhas de louro

150 ml de água

2 postas grandes de pirarara congelada (rende 8 pedaços)

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as postas em 8 pedaços e retire a espinha central e as placas de gordura maiores, mantendo o couro e não tempere

Em uma panela grande antiaderente derreter a manteiga

Adicione o alho e refogue

Adicione os dois tomates e sal

Após os tomates de desfazerem, adicione as postas sobre o refogado e coloque sal sobre os pedaços de peixe.

Adicione 150 ml de água e as folhas de louro e deixe ferver

Após 5 minutos de fervura adicione o leite de coco

Coloque as rodelas de pimentão vermelho, amarelo e cebola

Adicione sal e pimenta do reino sobre os legumes.

Abaixe o fogo e deixe apurando por 25 minutos

Aumente o fogo, destampe e deixe apurar o molho a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13510-pirarara-no-leite-de-coco.html