RISOTO DE QUINOA E SAINT-PETER AU COCO

INGREDIENTES

125 g de quinoa

1 filé de saint-peter

1/2 cebola roxa

1/2 dente alho

25 ml azeite extra virgem

25 ml leite de coco

1 tomate picado

25 g de azeitonas verdes fatiadas

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite.

Refogue a cebola e alho.

Adicione o peixe fatiado e a quinoa.

Cozinhar em fogo baixo por 5 minutos.

Se precisar acrescente cerca de 25 ml de água para não queimar.

Acrescente o leite de coco e mexa.

Acerte o sal e a pimenta-do-reino.

Acrescente o tomate e a azeitona.

Tampe a panela e deixe descansar por 5 minutos.

Sirva com azeite a gosto e um toque de pimenta cumari (opcional).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14023-risoto-de-quinoa-e-saint-peter-au-coco.html