

# 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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