

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>