SARDINHA AO MOLHO DE LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 kg de sardinha limpa sem cabeça

1 cebola grande cortada em rodelas

1 extrato de tomate ou 2 tomates picados

100 ml de leite de coco

200 g de cebolinha chinesa

suco de 2 limões

sal a gosto

200 ml de água

MODO DE PREPARO

Tempere a sardinha espalhando o suco dos 2 limões e o sal sobre ela, e reserve.

Em uma panela grande, que dê para mexer o peixe sem quebrar, coloque um pouco de óleo, a cebola cortada em rodelas, os tomates ou extrato de tomate e a cebolinha chinesa, e refogue tudo até formar água.

Em seguida, adicione a sardinha reservada, acrescente 200 ml de água e deixe a panela tampada até a sardinha começar a soltar mais água.

Após isso, adicione o leite de coco e deixe cozinhar por 4 minutos.

Está pronto para servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15488-sardinha-ao-molho-de-leite-de-coco.html