

CALDO DE PEIXE COM LEITE

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de pacu
1 litro de água
1 litro de leite
1 vidro pequeno de leite de coco (200 ml)
4 dentes de alho
1 cebola
1 colher de manteiga
2 tomates maduros
1 pimentão vermelho
1 pimentão verde
Coentro ou salsinha a gosto
Sal a gosto
Cebolinha a gosto
Cominho ou tempero baiano a gosto
Colorau

MODO DE PREPARO

Coloque o peixe limpo na panela de pressão com 1 litro de água e deixe no fogo por 10 minutos.

Em seguida, passe o caldo em uma peneira para retirar os espinhos, e reserve o caldo peneirado em uma panela a parte.

Em outra panela, frite os 4 dentes de alho e a cebola com 1 colher de manteiga.

Pique os pimentões, os tomates, a cebolinha, o coentro ou salsinha e junte ao caldo.

Tempere com sal e tempero baiano ou cominho a gosto.

Acrescente o colorau e deixe o caldo ferver por 3 minutos.

Em seguida, adicione 1 litro de leite integral e deixe ferver com a panela aberta.

Após isso, acrescente o leite de coco e deixe ferver por mais 2 minutos.

Desligue o fogo e tampe a panela por alguns minutos.

Sirva quente e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16157-caldo-de-peixe-com-leite.html>