

CALDEIRADA DE PEIXE

INGREDIENTES

2 peixe (tambaqui ou tucunaré) ou qualquer outro peixe

2 garrafas pequena de leite de coco

1 sachê de molho de tomate

2 cebola media

2 tomate médio

Sal a gosto

Pimenta do reino

1 pimentão verde

Ovos (quantidade que desejar)

MODO DE PREPARO

Corte o peixe do tamanho que desejar, tempere com sal e pimenta do reino deixe reservado.

Em uma panela funda, adicione o óleo, cebola, tomate e pimentão deixe refogar até a cebola dourar.

Adicione o molho de tomate e o peixe, deixe ferver por 5 minutos.

Acrescente o leite de coco deixe ferver até o peixe ficar macia.

Por fim, coloque os ovos já cozidos e inteiros.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/16354-caldeirada-de-peixe.html>