

BACALHAU AO LEITE DE COCO

INGREDIENTES

5 tomates (ou molho de tomate)

1/2 cebola

1/4 de pimentão

coentro

colorau (páprica)

leite de coco

1 kg de bacalhau

6 batatas grandes

MODO DE PREPARO

1° OPÇÃO:

1° Opção: Você pode bater os tomates, a cebola e o pimentão num liquidificador, colocá-los numa panela, e quando começar a ferver, coloque o coentro, o colorau e então o bacalhau.

Aguarde o bacalhau cozinhar por 20 minutos e então coloque o leite de coco e as batatas já cozidas.

2° OPÇÃO:

2° Opção: Caso queira ver pedaços dos ingredientes no prato, ao invés de tritura-los, coloque um fio de óleo ou azeite na panela, depois os tomates, a cebola e o pimentão (você escolhe o tipo de corte, picado ou em pedaços grandes).

Quando começar a ferver coloque o coentro, o colorau e então o bacalhau.

Aguarde 20 minutos e coloque o leite de coco e as batatas já cozidas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17751-bacalhau-ao-leite-de-coco.html>