

# PEIXE ASSADO AO VAPOR

## INGREDIENTES

2 folhas duplas de papel-alumínio  
1 kg de peixe cortado em cubos grandes  
sal e pimenta-branca a gosto  
1/2 xícara (chá) de coco fresco ralado  
1/4 xícara (chá) de hortelã fresca picada  
4 dentes de alho amassados  
1 colher (chá) de cominho em pó  
4 pimentas dedo-de-moça sem sementes picadas  
1/2 xícara (chá) de suco de limão  
1/4 xícara (chá) de vinagre branco  
3/4 xícara (chá) de água  
folhas de hortelã decorar

## MODO DE PREPARO

Corte o papel-alumínio em quatro quadrados de 30 cm e reserve.

Tempere o peixe com o sal e a pimenta.

Misture o coco, a hortelã, o alho, o cominho, as pimentas e o suco de limão.

Divida o peixe entre as quatro folhas de papel.

Espalhe a mistura de tempero sobre o peixe, feche o pacote e amarre com um barbante.

Dilua o vinagre na água e ponha em uma panela.

Cubra a panela com uma cestinha para cozimento a vapor e, na cesta, disponha os pacotes de peixe.

Cozinhe por 15 minutos depois que a água ferver.

Abra os pacotinhos e decore com folhas de hortelã ou ervas frescas, de sua preferência, picadas.

Use a hortelã para decorar a apresentação da sua receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19692-peixe-assado-ao-vapor.html>