

TATU NO LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 banda de tatu
1 tablete de caldo (tempero)
1 cebola grande picada
1 tomate grande picado
1 pimentão picado
1 maço de cheiro-verde picado
500 ml de leite de coco de garrafa
1 colher (sopa) de olho
1/2 colher (sopa) de corante vermelho
cominho com pimenta-do-reino moída agosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe o tatu, escalde ele em duas ou três águas (sempre coloque limão na água para retirar o cheiro forte). Depois de escaldado, reserve.

Em uma panela de pressão, coloque a cebola juntamente com o corante e espere dourar.

Acrescente o tomate, o pimentão, o caldo, 1/2 copo de água e deixe cozinhar por alguns minutos.

Tempere o tatu com sal e cominho a gosto e coloque na panela.

Acrescente o leite de coco e mexa para que os ingredientes penetrem na carne.

Tampe a panela e deixe cozinhar de 20 a 30 minutos.

Após cozido, acrescente o cheiro-verde e deixe ferver por mais alguns minutos sem pressão e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19727-tatu-no-leite-de-coco.html>