

PEIXE AO LEITE DE COCO COM BANANA

INGREDIENTES

500 g de filé de peixe sem espinhas (que não seja muito fino, linguado, filé de viola, entre outros)

azeite extra virgem

200 ml de leite de coco

4 dentes de alho amassados

1/2 limão

sal a gosto

molho de alho

pimenta-do-reino

1 sachê de creme ou sopa de cebola

3 bananas

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com limão, sal, alho amassado, molho de alho e pimenta.

Coloque os filés de peixe em um refratário sem excesso de caldo do tempero.

Coloque um fio de azeite nos filés.

Salpique o sachê de creme de cebola em cima dos filés.

Despeje o leite de coco.

Corte a banana em pequenas rodelas e acomode no refratário de maneira que fiquem cobertas pelo leite de coco.

Leve ao forno médio por 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22857-peixe-ao-leite-de-coco-com-banana.html>