

PIRARARA AO MOLHO DE COCO

INGREDIENTES

1 limão

400 g de pirarara

1 colher (sopa) de margarina

1 dente de alho

1 cebola

1 tomate picado

1 xícara de coco fresco

1 caixa de creme de leite

1 xícara de cebolinha picada

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe o peixe retirando o couro, corte em tirinhas e tempere com sal, pimenta-do-reino e limão, reserve.

Em uma panela, coloque a margarina e refogue o alho e a cebola, quando estiver dourado adicione o tomate e o peixe.

Bata o coco com um copo de água no liquidificador, adicione à panela por 10 minutos ou quando o peixe estiver cozido.

Por último, coloque o creme de leite, desligue o fogo e adicione a cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23001-pirarara-ao-molho-de-coco.html>