

BAGRE COM MAXIXE

INGREDIENTES

500 g de bagre salgado cortado em pedaço ou postas

2 tomates em rodela

1 cebola média branca em rodela

1 pimentão médio em rodela

2 dentes de alho amassados

coentro, ou salsa a gosto

cebolinha a gosto

10 maxixes pré cozidos

1 e 1/2 xícara de leite de coco

1/2 xícara de azeite de oliva

pimenta-do-reino

açafrão (opcional)

extrato ou polpa de tomate

MODO DE PREPARO

Coloque o peixe de molho de um dia para outro, ou até que perca todo o sal.

Em uma panela grande, coloque um pouco do azeite, o peixe, o alho, a pimenta, o açafrão, a cebola, o pimentão, o tomate, o coentro ou salsa, a cebolinha e um pouco do leite de coco.

Acenda o fogo deixe ferver por 5 minutos.

Adicione 1 e 1/2 xícara de água, tampe e deixe cozinhar.

Quando o peixe estiver macio, acrescente os maxixes já cozidos e macios, o restante do leite de coco e o azeite de oliva.

Acrescente um pouco mais de água, tampe e deixe cozinhar.

Assim que o peixe estiver totalmente cozido, desligue o fogo.

A água deve ser dosada levando em consideração a textura do peixe, já que o peixe bagre é um peixe duro e precisa de mais cozimento.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23903-bagre-com-maxixe.html>