

PEIXE FRITO NO COCO SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 kg de peixe em postas limpo temperado com sal e limão(serra,dourado,cioba)
- 2 cebolas em rodelas
- 3 tomates em rodelas
- 1 pimentão verde grande
- 3 dentes de alho ralado
- 2 batatas médias cortadas em 4
- 500 ml de leite de coco pronto
- 1 caixa de creme de leite
- sal a gosto
- coentro a gosto
- farinha de trigo pra empanar
- óleo pra fritar

MODO DE PREPARO

Passe as postas na farinha de trigo e frite em óleo quente.

Após frito, seque em papel toalha.

Numa panela grande, faça uma camada de cebola, pimentão e tomates.

Adicione as postas fritas e faça outra camada de cebolas, pimentões, tomates e os 3 alhos ralados.

Adicione o leite de coco e leve ao fogo, se desejar, adicione um pouco de colorau e pimenta-do-reino.

Acrescente o sal a gosto e leve ao fogo até que as verduras cozinhem.

Cozinhe as batatas separadamente e adicione aos peixes, deixe por 15 minutos ao fogo.

Adicione o creme de leite, o coentro e sirva quente com arroz branco, salada de agrião e grão de bico.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23968-peixe-frito-no-coco-simples.html>