

FILÉ DE PEIXE COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1kg filé de merluza
4 batatas grandes em rodelas
1 cenoura ralada
1 cebola em rodelas
1 cebola picada
100 g de tomatinho picado
1 pimentão picado
1/2 alta de molho de tomate
200 ml leite de coco
curry a gosto
1 limão
pimenta do reino a gosto
sal a gosto
cheiro verde
azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com curry e limão.

Misture em um recipiente o cheiro-verde, pimentão, cebola e tomate picados.

Adicione azeite, pimenta e sal.

Acrescente o molho de tomate, mexa bem, junte o leite de coco e reserve.

Unte um refratário com manteiga, coloque as batatas e adicione um pouco de sal sobre elas.

Neste momento, acrescente a cenoura ralada e a cebola em rodelas.

Coloque o peixe e, em seguida, a mistura por cima.

Leve ao forno médio preaquecido por aproximadamente 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24933-file-de-peixe-com-leite-de-coco.html>