

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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