

# PEIXE COM LEGUMES AO MOLHO DE LEITE DE COCO

## INGREDIENTES

1 e 1/2 de peixe, pode ser em posta ou filé  
5 dentes de alho amassado  
1/4 de cebola picada  
1 limão espremido  
2 colheres de maionese  
1 pitada de orégano  
sal a gosto  
2 cenouras grandes  
3 chuchu  
1/2 pimentão em rodela  
5 tomates cereja  
1 pimenta dedo-de-moça sem caroço  
1 cebola cortada em rodela  
1 garrafa de 200 ml de leite de coco  
queijo ralado  
azeite

## MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com os ingredientes e deixe descansar por 30 minutos.

Cozinhe a cenoura e o chuchu de modo que eles fiquem ao dente.

Em uma panela, coloque azeite, em fogo alto sele o peixe.

Em um pirex grande, coloque azeite no fundo e coloque os peixes devidamente selados.

Acrescente em seguida o pimentão, o leite de coco, os legumes, a cebola, o tomate e por cima salpique o queijo ralado.

Preaqueça o forno por 10 minutos em temperatura de 280° C.

Cubra o pirex com papel alumínio e leve no forno por 40 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe por 20 minutos.

Pode servir arroz com brócolis como acompanhamento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26506-peixe-com-legumes-ao-molho-de-leite-de-coco.html>