PEIXE COZIDO DOS DEUSES

INGREDIENTES

peixe de sua preferência cortado em pedaços

2 tomates

1 cebola

2 pimenta-de-cheiro

3 folhas de chicória

4 dentes de alho

1 maço de cheiro verde

2 xícaras de água

1 sachê de caldo de frango

temperos a gosto (sal, pimenta-do-reino e colorau)

2 limões

óleo quanto baste

1 vidro pequeno de leite de coco

MODO DE PREPARO

Passe limão e sal nos pedaços do peixe e reserve.

Corte a cebola, os tomates, as chicórias, pique os dentes de alho e frite com o óleo.

Quando o tomate estiver com a aparência mais molinha coloque os pedaços de peixe.

Espere que o peixe solte a água.

Coloque o sachê de caldo de frango e o sal (pouco porque o peixe já estava salgado).

Coloque pimenta e colorau, tudo isso misturado nas 2 xícaras de água.

Jogue essa mistura de temperos sobre o peixe que está no fogo.

Vá colocando aos poucos, não precisa cobrir totalmente o peixe.

Tampe a panela e deixe cozinhar, não mexa pois o peixe desmancha facilmente.

Quando estiver cozido coloque o leite de coco e o cheiro verde picado.

Deixe cozinhar por mais 3 minutos.

Está pronto para servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30963-peixe-cozido-dos-deuses.html