

# PEIXADA AO MOLHO DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

1 kg de pescada amarela ou outro tipo de peixe cortado em postas

1 kg de filé de camarão médio

15 ovos de codorna

1 coco seco

1 tomate médio maduro

1 cebola média

1 pimentão pequeno

1 dente de alho pequeno

azeite de coco ou óleo comum de sua preferência

cheiro verde e coentro a gosto

colorau

sal

limões

## MODO DE PREPARO

### LEITE DE COCO:

Leite de coco: Corte o coco e ponha no liquidificador com água morna para triturar bem, coe.

Acrescente o leite de coco e deixe cozinhar mais um pouco.

Depois acrescente as postas de peixe e deixe cozinhar no molho preparado de camarão com leite de coco.

Prove o sal, se necessário acrescente sal a gosto no molho.

Não cozinhe demais pois pode esmagar o peixe.

Quando estiver pronto acrescente os ovos de codorna e o cheiro verde com coentro.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36449-peixada-ao-molho-de-camarao.html>