

MOQUECA DE PEIXE COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe, à sua escolha
1 e 1/2 pimentão vermelho e verde, em cubos
1 cenoura média, em cubos
2 cebolas pequenas cortadas em cubinhos
3 batatinhas médias partidas em seis pedaços cada
1/2 maço de cheiro verde picado
2 limões (suco)
1/2 colher de alho picado
1 colher de chá de pimenta-do-reino
3 colheres de sopa de sopa de cebola
1 garrafa pequena de leite de coco
1 caixa de creme de leite
azeite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o sal e o suco dos limões e reserve.

Depois de ter picado todos os ingredientes, aqueça o azeite e frite o alho com um pouco da cebola.

Depois acrescente o peixe com todo o caldo dos limões, um pouco de água e o sal, deixe ferver um pouco.

Agora acrescente as batatinhas e tampe a panela, deixe as batatinhas 'al dente'.

Por último acrescente o resto dos temperos, o creme de cebola e o leite de coco e deixe ferver uns 3 minutos.

Acerte o sal.

Para finalizar coloque o creme de leite e ferva mais uns 2 minutos e está pronto.

Dica: Sirva com arroz branco, fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36589-moqueca-de-peixe-com-leite-de-coco.html>