

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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