

PEIXE AO URUCUM

INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe

1 tomate

sal a gosto

óleo para fritar

farinha de trigo para empanar

urucum (colorau)

1 garrafa de leite de coco

1 copo de queijão

300 g de queijo mussarela

1 colher de sopa de óleo de dendê

milho-verde

cheiro verde

MODO DE PREPARO

Frite o peixe com uma colher de urucum (colorau).

Faça o molho com cebola, tomate e pimentão.

Coloque uma colher de azeite e o milho verde.

Depois de refogado, coloque o leite de coco e deixe ferver por 15 minutos.

Coloque o queijão.

Pegue um pouco do molho e bata no liquidificador com o urucum(colorau) e um pouco de mussarela.

Arrume o refratário com os peixes já fritos e coloque o molho por cima.

Cubra com o resto da mussarela e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/38966-peixe-ao-urucum.html>