

# 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 requeijão  
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 requeijão.  
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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