

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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