

# BODE AO LEITE DE COCO

## INGREDIENTES

1 kg de carne de bode  
1 tomate picado  
1 cebola picada  
1 pimentão cortado em cubos  
2 pimenta de cheiro  
1 maço de cheiro verde  
1 vidro de leite de coco  
1 colher de vinagre  
óleo de canola  
1 limão  
folhas de louro a gosto  
sal, pimenta, cominho e corante a gosto

## MODO DE PREPARO

Limpe a carne de bode retirando os excessos de pele.

Coloque a carne para escaldar em água quente com algumas folhas de louro.

Logo após esfriar tempere com sal, pimenta, colorau, vinagre e limão.

Corte a pimenta de cheiro em pedaços grandes e esmague com a mão.

Dentro da vasilha onde o bode está temperado, mexa com as mãos.

Coloque uma panela de pressão para esquentar com um fio de óleo e refogue o tomate, cebola, pimentão e o restante da pimenta de cheiro.

Junte o bode e mexa bem, espere ele soltar a água e ferver.

Adicione água para cobrir um pouco a carne e deixe na pressão.

Depois de o bode ficar macio coloque o leite de coco e mexa novamente até notar que ele ferveu.

Ponha o cheiro verde e espere ferver mais um pouco.

Sirva acompanhado de arroz branco!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39314-bode-ao-leite-de-coco.html>