

# SALMÃO AO LEITE DE COCO

## INGREDIENTES

800g de salmão em pedaços

½ maço de cebolinha verde

½ maço de coentro

1 tempero para peixe

Sal a gosto

200 ml de leite de coco

400 ml de água

## MODO DE PREPARO

Tirar a pele do salmão se preferir.

Em uma panela coloque o salmão, os temperos e acrescente o leite de coco e a água.

Deixe em fogo alto.

Quando começar a ferver deixar por 15 minutos

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41282-salmao-ao-leite-de-coco.html>