

# MOQUECA DE PEIXE FRITO AO LEITE DE COCO

## INGREDIENTES

4 dentes de alho ralados  
2 kg de peixe (de preferência em posta) - dourado, serra, pescada ou atum  
1 litro de leite de coco  
óleo ou azeite para fritar  
300 g de coentro ou salsa  
2 tomates sem pele sem sementes  
2 cebolas laminadas  
5 ovos cozidos  
1 pimentão  
colorau, tempero, alho, limão e sal a gosto  
farinha de trigo para empanar

## MODO DE PREPARO

Limpe o peixe, depois tempere com sal e limão.  
Empane na farinha de trigo ou maisena.  
Esquente o óleo ou azeite numa frigideira e frite as postas.  
Em uma panela funda acrescente o peixe frito, todos os outros ingredientes e cubra como o leite de coco.  
Tampe e deixe cozinhando em fogo médio por cerca de dez minutos ou baixo por cerca de vinte minutos.  
Finalize com o alho e o coentro dourados no azeite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41430-moqueca-de-peixe-frito-ao-leite-de-coco.html>