

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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