

# 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>