

PINTADO A JULIO CESAR

INGREDIENTES

- 1 pintado em postas com 3 cm de largura (sem a cabeça)
- 2 cebolas grandes picadas grosseiramente
- 3 tomates grandes picados grosseiramente
- 3 dentes de alho picados
- 1,5 kg de batatinhas grandes picadas em rodela grossas
- 1 vidro pequeno de azeite de dendê
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 1 colher de óleo de soja
- sal o quanto baste

MODO DE PREPARO

Tempere o pintado somente com alho e sal e reserve.

Faça uma salada com os tomates e as cebolas e reserve

Em uma panela, de preferência de ferro, monte na seguinte sequência: o óleo de soja, uma camada de batatas, uma cama de peixe, uma camada de salada, repita a sequência até finalizar com a salada.

Leve ao fogo baixo com a panela tampada sem acrescentar água e sem mexer.

Quando as batatas estiverem cozidas, acrescente o azeite de dendê e o leite de coco, deixe cozinhar por mais 15 minutos.

Sirva com arroz e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41522-pintado-a-julio-cesar.html>