

FILÉ DE PEIXE COM LEITE DE COCO E DENDÊ

INGREDIENTES

2 pacotes de filé de merluza de 800 g cada

1 pacote de camarão 1 kg

1 garrafa pequena de azeite de dendê

3 dentes de alho picado

1 limão grande

1 shoyu

1 garrafa de leite de coco

Coentro

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de merluza com alho, sal, limão e shoyu e reserve.

Em uma panela grande coloque no fundo um pouco de azeite de dendê, coloque os filés em camadas e deixe fritar um pouco sem mexer.

Coloque o camarão por cima dos filés um pouco de coentro e deixe levantar fervura.

Tampe e aguarde criar caldo, quando estiver fervendo coloque o conteúdo do leite de coco e deixe cozinhar por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41721-file-de-peixe-com-leite-de-coco-e-dende.html>