

PEIXE COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1,5 kg de peixe em postas (corvina, tainha, robalo, badejo) a gosto

3 cebolas grandes picadas

1 molho de coentro

2 tomates picados sem pele e sem semente

250 ml de leite de coco

1 xícara (de café) de azeite de dendê

2 colheres de sopa de azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Faça um refogado com 2 colheres de sopa de azeite e a cebola picada e sal a gosto. Adicione o peixe em postas para cozinhar, assim que começar a sorar água do peixe coloque o tomate picado e deixe cozinhar, vai sorar um pouco. Assim que começar a ferver adicione o coentro picado a gosto. Adicione o azeite de dendê, deixe cozinhar por mais ou menos uns 5 minutos e adicione o leite de coco. Deixe agora cozinhar por uns 5 minutos e está pronto para se deliciarem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42146-peixe-com-leite-de-coco.html>