

FILÉ DE PEIXE AO LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe (merluza, cação ou a gosto)

azeite de oliva

200 ml de leite de coco

1 dente de alho

2 tomate

1 pimentão verde

1 pimentão amarelo

1 cebola

suco de 1 limão

cheiro-verde a gosto

corante

1 pitada de pimenta-do-reino

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça um pouco de azeite de oliva, refoque o alho, acrescente o corante e o leite de coco.

Faça uma camada de cebola, tomate, e pimentão e em seguida os filés já temperados com sal, pimenta do reino e o suco de limão.

Alterne as camadas e por último coloque o cheiro-verde por cima.

Sirva com arroz e salada.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42268-file-de-peixe-ao-leite-de-coco.html>