

POSTA DE ROBALO FRESCO AO MOLHO DE COCO SERVIDO COM ARROZ DE PIMENTA DOCE E BATATA NATURAL

INGREDIENTES

2 postas de robalo fresco limpo (200 gr cada)

200 g de arroz branco cozido

300 g de batata descascada

200 ml de leite de coco

50 g de pimenta doce

1 cebola média picada

1 tomate grande picado

½ pimentão vermelho picado

½ pimentão verde picado

3 dentes de alho

2 ramos de coentro fresco picado

1 ramo de coentro inteiro para decoração

2 colheres de azeite extra virgem

2 colheres de manteiga em temperatura ambiente

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Monte no prato ao centro o peixe, jogue o molho por cima, de um lado coloque o arroz e do outro as batatas. Decore com algumas pimentas doce com ramos de coentro inteiros.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42728-posta-de-robalo-fresco-ao-molho-de-coco-servido-com-arroz-de-pimenta-doce-e-batata-natural.html>