

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.

©2025 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>