

# 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>