

MERLUZA AO MOLHO COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 kg filé de merluza
2 colheres de óleo
1 cebola grande cortada em rodelas
alho, sal a gosto
1 limão
1 pimentão
1 copo de molho de tomate
1 tomate em rodelas
1 vidro leite de coco
pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Primeiro tempere os filés de merluza com sal e limão, reserve.

Em uma panela coloque o óleo, acrescente cebola, pimentão, pimenta-do-reino e o alho até refogar.

Em seguida adicione o tomate, coloque por cima os filé de merluza o molho de tomate e o leite de coco misture sem quebrar os filés e deixe ferver por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44729-merluza-ao-molho-com-leite-de-coco.html>