

PEIXE COZIDO SIMPLES

INGREDIENTES

1/2 kg de peixe em postas

380 ml de água

2 tomates médios cortados em rodelas

1 cebola média cortada em rodelas

2 dentes de alho espremidos

3 colheres (sopa) de azeite de dendê

3 colheres (sopa) de leite de coco

cheiro verde a gosto

sal a gosto

1/2 colher de colral

1 pimentão médio cortado em rodelas

pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Após lavar o peixes reserve-o.

Primeiro doure o alho e uma colher de azeite.

Depois que o alho já estiver dorado acrescente a cebola e o pimentão.

Quando a cebola começar a muchar adicione o tomate meixa um pouco.

Logo após adicione o peixe e mexa um pouco para que o peixe adira bem ao tempero.

Após o peixe ter aderido ao tempero, adiscione as outras duas colher de azeite de dendê e o leite de coco mexa mais um pouco e acrescente a água.

Quando o peixe estiver quase cozido adicione o cheiro verde.

E bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/45527-peixe-cozido-simples.html>