

PEIXE COZIDO SIMPLES

INGREDIENTES

1/2 kg de peixe em postas
380 ml de água
2 tomates médios cortados em rodela
1 cebola média cortada em rodela
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 coloral
1 pimentão médio cortado em rodela
pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Após lavar o peixe reserve-o.

Primeiro doure o alho e uma colher de azeite.

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

Quando a cebola começar a murchar adicione o tomate mexa 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, adicione as outras duas colheres 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45527-peixe-cozido-simples.html>