

# 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 coloral  
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 dourado acrescente a cebola e o pimentão.

Quando a cebola começar a muchar 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 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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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