

# PEIXE AO MOLHO DE LEITE DE COCO

## INGREDIENTES

- 1 kg de peixe pintado
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 2 tomates
- 1 pacote de molho de tomate pronto
- 1 vidro de leite de coco
- Sal, pimenta-do-reino e cheiro verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Frite o alho, a cebola, adicione os tomates, o peixe, o molho em uma panela grande e deixe refogar por 10 minutos.

Coloque o leite de coco, deixe engrossar o caldo e ficar bem suculento.

Por último o cheiro verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45723-peixe-ao-molho-de-leite-de-coco.html>