

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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