

CORVINA DOS DEUSES

INGREDIENTES

1 kg de corvina em posta

Alho, cebola, cheiro verde, molho de tomate, pimenta-do-reino, a gosto

200 ml de leite de coco, sal, 2 colheres de sopa de azeite de dendê

1/2 xícara de creme de leite

farinha de rosca

2 ovos

2 colher de azeite de dendê

1 xícara de água

óleo pra fritar

1 colher cheia de amido de milho

MODO DE PREPARO

Refogue o alho socado e a cebola na colher de azeite de dendê.

Depois junte o molho de tomate, coloque o peixe, acrescente a xícara de água e o cheiro verde.

Quando estiver quase fervendo a acrescente o leite de coco.

Deixe por mais um minuto, retire o peixe do molho, reserve o molho, passe o peixe no ovo com a farinha de rosca.

Frite em óleo quente.

Coloque no liquidificador o molho que cozinhou o peixe com mais 2 colheres de azeite de dendê.

Bata tudo e leve ao fogo.

Junte o amido de milho e mexa até ficar consistente.

Coloque sobre o peixe frito e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/45949-corvina-dos-deuses.html>