

PEIXE MERGULHADO LEITE COCO

INGREDIENTES

1 corvina grande cortada em postas
2 tomates
1 pimentão
3 cebolas
cheiro-verde
4 alhos
pimenta
1 caldo knorr peixe
4 limões
azeite
1 extrato de tomate
500 ml de leite de coco
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe, esprema os limões em cima das postas, coloque alho, pimenta e sal a gosto, reserve.

Em uma frigideira adicione o azeite e dê uma pré-fritada nas postas.

Em seguida em uma panela refogue a cebola e alho com 2 colheres de sopa de azeite.

Coloque as postas pré-fritas em cima da cebola e alho refogado.

Adicione 1 sachê de extrato de tomate e o caldo knorr de peixe por cima das postas, em seguida adicione tomate e pimentão picados, quando começar a ferver adicione 500 ml leite coco e o cheiro verde picado.

Deixe ferver por 6 minutos e sirva com arroz branco e um bom vinho se preferir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46019-peixe-mergulhado-leite-coco.html>