

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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