

# PEIXADA PREGUIÇOSA

## INGREDIENTES

Pposta de atum de 1,2 kg

300 g de filé de camarão

4 tomates grandes

2 cebolas grandes

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

100 ml de azeite

1 garrafa de 500 ml de leite de coco

2 caldos knorr ou maggi

6 dentes de alho

4 galhos de quento

2 galho de cebolinha

2 pimenta de cheiro

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal e pimenta.

Unte uma marinex com parte do azeite.

Fatie todas as verduras fininhas, refogue, em seguida cubra o peixe com as verduras e o leite de coco junto com os camarões.

Colocar no forno por 60 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46378-peixada-preguicosa.html>