

# MOQUECA DE PEIXE AO LEITE DE COCO

## INGREDIENTES

1 kg de peixe em posta  
1 vidro de leite de coco  
1 pimentão verde  
1 pimentão vermelho  
1 cebola grande  
2 maços de coentro  
1 tomate  
pimenta-do-reino a gosto  
2 dentes de alhos  
3 colheres de azeite de oliva  
4 colheres de azeite de dendê  
1 colher de colorífico  
1 limão  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Com o peixe já lavado tempere com sal e o limão e reserve.

Refogue rapidamente os pimentões, a cebola, o tomate cortados em rodelas e o alho já amassado no azeite de oliva já aquecido.

Coloque as postas de peixe e refogue.

Coloque o leite de coco e colorífico e o coentro deixe cozinhar por 15 minutos.

Adicione o azeite de dendê e deixe mais 3 minutos.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46694-moqueca-de-peixe-ao-leite-de-coco.html>