

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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