

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 rodela 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>