

# PEIXE LEVE

## INGREDIENTES

500 g de linguado  
250 g de camarão salgado  
1 pimentão vermelho  
2 tomates maduros  
2 cebolas  
2 dentes de alho  
Pimenta vermelha picadinha  
2 limões  
Salsinha  
1 vidro de leite de coco  
Tempero completo  
Azeite ou óleo de soja (2 colheres de sopa)

## MODO DE PREPARO

Dessalgar o camarão (12 horas com 4 trocas de água).  
Tirar o resíduo de espinha dos filés, lavar e deixar 30 min no sumo de limão com tempero completo a gosto.  
Cortar a cebola em rodela finas, o alho em lâminas finas.  
Tirar a pele e as sementes dos tomates e picar rústicamente  
Tirar a pele e a semente do pimentão (forno ou fogo). Cortar em tiras.  
Picar a salsinha grosseiramente.  
Colocar azeite na panela quente e refogar rapidamente a cebola e o alho, sem deixar murchar muito.  
Colocar o camarão, o tomate, o pimentão e a pimenta vermelha e refogar também por 10 minutos em fogo médio (não precisa de água). Ajustar o sal a gosto e por a salsinha. Reservar. Preaquecer o forno alto 10 minutos.  
Escorrer bem o peixe. em um refratário (fundo o bastante para não transbordar ao ferver) colocar um pouco do refogado e uma camada de peixe. Regar com um pouco de leite de coco. Mais refogado, peixe e leite de coco até acabar. Colocar o restante do leite de coco.  
Levar ao forno e por 15 minutos após levantar fervura (borbulhar).  
Servir a seguir, com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49610-peixe-leve.html>