PEIXE ATOLADO

INGREDIENTES

6 filés de pescada

1 lata de molho de tomate

1 vidro pequeno de leite de coco

1 colher rasa de sal

folhinhas coentro

pimenta a gosto

legumes se preferir decorar

MODO DE PREPARO

Misture o molho de tomate, o leite de coco, o coentro, o sal e a pimenta.

Despeje sobre os filés de peixe em um refratário, já lavado com água de limão.

Leve para assar em forno preaquecido por uns 30 a 40 minutos, em fogo a 180ºC.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49687-peixe-atolado.html