

# 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 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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