

# BAGRE AO LEITE DE COCO

## INGREDIENTES

1 bagre de 600 g em pedaços  
1/2 pimentão picado  
1 cebola picada  
3 dente de alho espremido  
sal a gosto  
2 colheres de óleo  
1 vidro de leite de coco  
coentro e cebolinha picada a gosto  
1 colher de colorau

## MODO DE PREPARO

Coloque sal no peixe e reserve por meia hora para que pegue bem.

Depois pegue a cebola, o óleo, o alho o pimentão, coloque tudo em uma panela junto com o peixe.

Leve tudo ao fogo baixo para refogar, em seguida coloque o leite de coco e 1/2 xícara de água, acerte o sal, coloque o coentro e a cebolinha e deixe cozinhar por 10 minutos ou até ficar macio.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50049-bagre-ao-leite-de-coco.html>