

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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