

PEIXADA AO COCO DO TIO

INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe
200 g de batata cortada em rodela
200 g de cenoura cortada em tiras
1 tomate grande
1/2 pimentão
1 cebola
1 colher de extrato de tomate
200 ml de leite de coco
chero verde a gosto
farinha de trigo
2 ovos
1 copo de água

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em um pirex de vidro coloque o peixe frito, a cenoura e a batata e cubra com o molho.

Cubra com papel alumínio leve ao forno até ferver e sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52437-peixada-ao-coco-do-tio.html>