

CONGRIOS ROSA AO MOLHO CURRY

INGREDIENTES

800gr de filé de Congrio Rosa cortados em pedaços médios

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

1 Limão

1 colher (sopa) curry em pó

1/2 chícara (chá) de leite de coco

1/2 chícara (chá) de vinho branco

1 tablete de caldo de galinha ou peixe

1/3 chícara (chá) Cebolinha

Azeite a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com alho, limão e sal. Reserve de 15 a 20 minutos.

Aqueça o azeite em uma panela e coloque o peixe, quando ele estiver cozido, desligue o fogo, retire o caldo que o peixe soltou e reserve.

Em outra panela aqueça o azeite e adicione a cebola picada e frite-a até que fique caramelizada.

Adicione o caldo do peixe, o leite de coco, o vinho branco, o tablete de caldo de galinha ou peixe e o curry.

Cozinhe por uns 5 minutos, acerte o sal, desligue o fogo, adicione a cebolinha.

Junta o molho ao peixe, misture e sirva.

Bom apetite.

Dica para acompanhamento: arroz branco e purê de batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52817-congrio-rosa-ao-molho-curry.html>