MOLHO DE PINTADO À LA SILVA

INGREDIENTES

2 kg de postas de pintado

1 kg de camarão

4 tomates

2 cebolas

2 pimentões

1 xícara de azeite

4 dentes de alho

Pimenta bode ou de cheiro

1/2 kg de batatas

1 lata de creme de leite

1 frasco de leite de coco

Coentro

Sal a gosto

Tabletes de caldo de peixe ou de camarão

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador a cebola, o tomate, o pimentão, o caldo de peixe, a pimenta e um pouco de água.

Reserve.

Em uma panela coloque o azeite, o sal, o alho e refogue.

Coloque as postas, espere aproximadamente 3 minutos e vire.

Pegue o caldo que se formou no liquidificador e coloque na panela.

Corte as batatas em rodelas e tampe.

Após 20 minutos adicione o camarão e deixe por mais 5 minutos.

Coloque o leite de coco, o creme de leite e o coentro.

Está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55165-molho-de-pintado-a-la-silva.html