

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 rodela 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>