MERLUZA COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

6 filés grandes de merluza temperado a gosto

3 cebolas grandes

3 tomates grandes

3 pimentões grandes

Azeite

1 garrafinha de leite de coco

200 g de camarão descascado

MODO DE PREPARO

Deixe o filé de merluza temperado na geladeira dentro de um saquinho bem tampado para curtir bem o tempero.

Quanto mais temperado e curtido o peixe melhor e mais gostosa ficará sua receita.

No outro dia: em uma panela média leve ao fogo o azeite, forre o fundo da panela com mais ou menos um dedo de azeite.

Em seguida forre com a cebola, depois o tomate, depois o pimentão, nesta mesma sequência e por último o peixe temperado. Repita mais uma vez esta operação sendo que o peixe ficará por ultimo. Tampe bem e deixe no fogo médio por 5 minutos.

Depois destampe a panela e jogue o leite de coco e o camarão por cima sem mexer. Deixe por mais 10 minutos em fogo baixo.

Sirva quente com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55437-merluza-com-leite-de-coco.html