

# PEIXE COZIDO MARANHENSE

## INGREDIENTES

- 1 kg de pescada ou outro peixe de preferencia limpa e cortadas em pedaços
- 1 tomate picadinho
- 1 cebola picadinho
- 2 ramos de cheiro verde picadinho
- suco de dois limões sem sementes
- 1/2 pimentinhas de cheiro sem sementes picadinho
- 1/2 colher de colorau
- Sal a gosto
- 1 colher de sopa de óleo para refogar
- 6 ovos cozidos descascados (opcional)
- 1 leite de coco (opcional)

## MODO DE PREPARO

Em uma panela média coloque o tomate, a cebola, o cheiro verde, a pimentinha de cheiro, o cheiro verde, o colorau, o óleo, o sal e o suco de limão e refogue tudo dentro de 3 minutos em fogo baixo.

Acrescente o peixe cortado em pedaços e misture.

Em seguida coloque água até cobrir o peixe e deixe cozinhando em fogo para não esbagaçar em fogo baixo por 30 minutos.

Antes de completar o tempo de cozimento coloque o leite de coco.

Depois de pronto adicione os ovos e prontamente sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55573-peixe-cozido-maranhense.html>