PEIXADA MARANHENSE

INGREDIENTES

1 Kg de pescada amarela

50 ml de suco de limão

4 tomates cortado em rodelas

2 cebolas médias cortadas em rodelas

1 xícara de cheiro-verde picado

3 pimentas de cheiro

250 ml de leite de coco

125 ml de azeite

4 ovos cozidos

4 batatas médias cozidas

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal e limão e deixe marinando por 15 minutos, reserve

Coloque na panela o peixe e despeje a marinada, o leite de coco e o restante do azeite

Junte as batatas e os ovos cozidos e deixe no fogo até que o peixe esteja cozido

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6063-peixada-maranhense.html