PINTADO AO MOLHO DE LEITE DE COCO

INGREDIENTES

4 kg de pintado

200 ml de leite de coco

3 pimentões cortados em rodelas

5 tomates cortados em cubos

2 cebolas médias picada em cubos

alho, sal e pimenta a gosto para temperar o peixe

suco de 2 limões para temperar o peixe

1 ramo de alecrim fresco pro molho

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque o óleo, a cebola e o alho e deixe fritar

Em seguida acrescente 600 ml de água, o molho de tomate e o ramo de alecrim, deixe

Deixe o molho ferver por uns 5 minutos e coloque o peixe

Deixe ferver por mais 15 minutos e acrescente o leite de coco

Pode colocar cebolinha e coentro (opcional)

Essa quantidade de peixe serviu 12 pessoas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7524-pintado-ao-molho-de-leite-de-coco.html