

CURIMBA COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 curimba de 2 kg
2 cabeças de cebolas
1 pimentão grande
azeite e temperos a sua escolha
sal a gosto
1 e 1/2 limão
1 leite de coco

MODO DE PREPARO

Faça uma cama com as cebolas cortadas em rodela
Uma camada com o pimentão e frite em fogo baixo, até deixar tudo macio
Coloque a curimba cortada em rodela e temperada com o suco de 1 limão e o sal
Aumente o fogo
Tampe a panela e deixe até ficar macia
Coloque 1 copo de água e o suco restante do limão
Coloque o leite de coco e volte a abaixar o fogo, até dar uma leve engrossada
Sirva com arroz branco
Porção varia de acordo com o tamanho que você fizer

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8166-curimba-com-leite-de-coco.html>