MUKEKA DE PEIXE AO BIRIBIRI

INGREDIENTES

1 pacote de peixe corvina ou dourado em posta

1 garrafinha de azeite (a menor)

1 coco seco

2 tomates

1 cebola

1 pimentão

sal a gosto

5 biribiris

coentro picado a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as postas de peixe e coloque em uma panela larga

Corte os tomates, a cebola e o pimentão em rodelas

Adicione dentro da panela junto com o peixe

Despeje o leite de coco com o azeite

Coloque o coentro picado

Corte em rodelas as biribiris e adicione na panela

Tampe a panela e chacoalhe para misturar

Leve ao fogo e deixe de 6 a 8 minutos sem mexer com a colher

Depois é só servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8480-mukeka-de-peixe-ao-biribiri.html