

PESCADA AMARELA COM LEITE DE COCO E CURRY

INGREDIENTES

1 kg de pescada amarela limpa
2 dentes de alho amassado
sal a gosto
limão a gosto
pimenta a gosto
10 tomates cerejas cortados ao meio
1 cebola branca grande picada
1 pimentão amarelo médio picado
1 pimentão verde médio picado
1 garrafa de 200 ml de leite de coco
100 ml de azeite doce
2 colheres (chá) de curry
algumas folhas de manjeriço para decorar

MODO DE PREPARO

Primeiro tempere o peixe com sal, pimenta e gotas de limão; reserve

Faça um molho, comece refogando a cebola, o alho, os pimentões, alguns tomates (deixe parte para finalizar o prato) no azeite

Acrescente o curry, leite de coco e sal a gosto

Quando começar a ferver, abaixe o fogo e coloque as postas de peixe no molho, arrumando

Tampe a panela e deixe por cinco minutos

Vire cada posta de peixe com cuidado

Volte ao fogo por mais 5 minutos

Desligue o fogo e decore com folhas de manjeriço, o restante dos tomates e algumas sementes de linhaça

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10606-pescada-amarela-com-leite-de-coco-e-curry.html>