

# POSTA DE PEIXE COZIDA

## INGREDIENTES

1 cebola picada  
1 tomate picada  
5 dentes de alho picado  
1 pimentão picado  
3 ovos cozidos  
cheiro-verde picado a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
1 lata creme de leite  
1 vidro de leite de coco  
1 colher de azeite de dendê  
sal a gosto  
1 kg de cavala em posta

## MODO DE PREPARO

Deixe descansar por 10 minutos as postas com sal e pimenta

Em uma panela, coloque o azeite, a cebola, alho e pimentão ate dourar

Acrescente o tomate picado

Em cima das verduras, espalhe as postas sem mexer, apenas virando levemente para cozinhar com o vapor por 5 minutos; retire as postas e reserve

Acrescente o leite de coco, o creme de leite e o azeite de dendê às verduras no fogo

Desfie uma posta de peixe, retirando as espinhas e acrescente ao caldo; deixe cozinhar até ficar um caldo mais consistente

Acrescente os ovos cozidos, cheiro

Mexa com cuidado para não quebrar as postas; deixe cozinhar por 10 minutos em fogo baixo

Sirva com arroz branco e pirão de peixe

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10778-posta-de-peixe-cozida.html>