

PEIXADA MARANHENSE

INGREDIENTES

1 Kg de pescada amarela
50 ml de suco de limão
4 tomates cortado em rodela
2 cebolas médias cortadas em rodela
1 xícara de cheiro-verde picado
3 pimentas de cheiro
250 ml de leite de coco
125 ml de azeite
4 ovos cozidos
4 batatas médias cozidas
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal e limão e deixe marinando por 15 minutos, reserve
Coloque na panela o peixe e despeje a marinada, o leite de coco e o restante do azeite
Junte as batatas e os ovos cozidos e deixe no fogo até que o peixe esteja cozido

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6063-peixada-maranhense.html>