

PINTADO AO MOLHO DE LEITE DE COCO

INGREDIENTES

4 kg de pintado
200 ml de leite de coco
3 pimentões cortados em rodela
5 tomates cortados em cubos
2 cebolas médias picada em cubos
alho, sal e pimenta a gosto para temperar o peixe
suco de 2 limões para temperar o peixe
1 ramo de alecrim fresco pro molho

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque o óleo, a cebola e o alho e deixe fritar
Em seguida acrescente 600 ml de água, o molho de tomate e o ramo de alecrim, deixe
Deixe o molho ferver por uns 5 minutos e coloque o peixe
Deixe ferver por mais 15 minutos e acrescente o leite de coco
Pode colocar cebolinha e coentro (opcional)
Essa quantidade de peixe serviu 12 pessoas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7524-pintado-ao-molho-de-leite-de-coco.html>