

CURIMBA COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

- 1 curimba de 2 kg
- 2 cabeças de cebolas
- 1 pimentão grande
- azeite e temperos a sua escolha
- sal a gosto
- 1 e 1/2 limão
- 1 leite de coco

MODO DE PREPARO

- Faça uma cama com as cebolas cortadas em rodela
- Uma camada com o pimentão e frite em fogo baixo, até deixar tudo macio
- Coloque a curimba cortada em rodela e temperada com o suco de 1 limão e o sal
- Aumente o fogo
- Tampe a panela e deixe até ficar macia
- Coloque 1 copo de água e o suco restante do limão
- Coloque o leite de coco e volte a abaixar o fogo, até dar uma leve engrossada
- Sirva com arroz branco
- Porção varia de acordo com o tamanho que você fizer

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8166-curimba-com-leite-de-coco.html>