

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8786-pintado-ao-molho-de-leite-de-coco.html>