

# MUKEKA DE PEIXE AO BIRIBIRI

## INGREDIENTES

- 1 pacote de peixe corvina ou dourado em posta
- 1 garrafinha de azeite (a menor)
- 1 coco seco
- 2 tomates
- 1 cebola
- 1 pimentão
- sal a gosto
- 5 biribiris
- coentro picado a gosto

## MODO DE PREPARO

- Lave as postas de peixe e coloque em uma panela larga
- Corte os tomates, a cebola e o pimentão em rodela
- Adicione dentro da panela junto com o peixe
- Despeje o leite de coco com o azeite
- Coloque o coentro picado
- Corte em rodela as biribiris e adicione na panela
- Tampe a panela e chacoalhe para misturar
- Leve ao fogo e deixe de 6 a 8 minutos sem mexer com a colher
- Depois é só servir

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9466-mukeka-de-peixe-ao-biribiri.html>