

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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