

# 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 Receitas Fáceis e Rápidas

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